Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
User manual
Gebrauchsanweisung

Ice Cream Maker



KIM5405M/KIM5405MB
01/08

HOME APPLIANCES

Montiss

GEBRUIKSAANWIJZING

Montiss

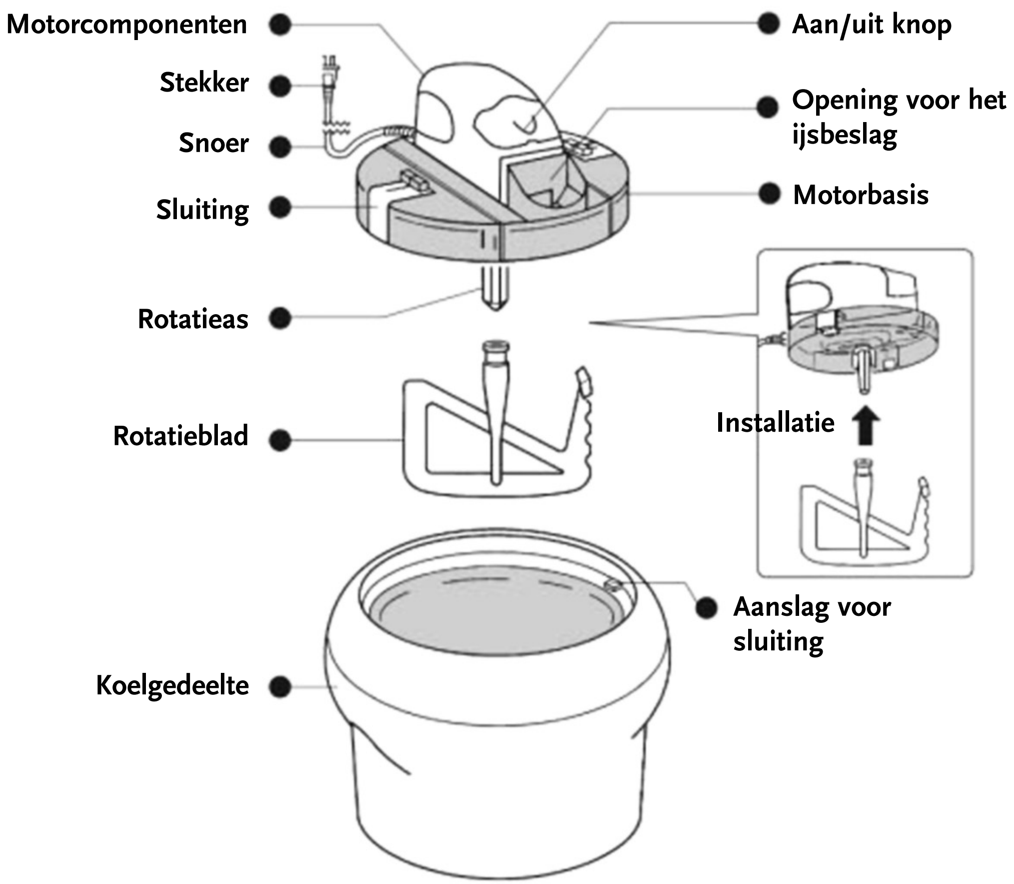
MODE D'EMPLOI

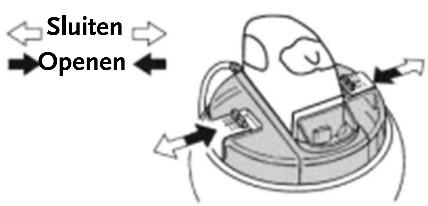
Montiss

USER MANUAL

Montiss

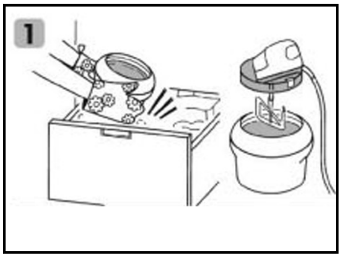
GEBRAUCHSANLEITUNG


Motorcomponenten
Stekker
Snoer
Sluiting
Rotatieas
Rotatieblad
Koelgedeelte
Aan/uit knop
Opening voor het ijsbeslag
Motorbasis
Installatie
Aanslag voor sluiting

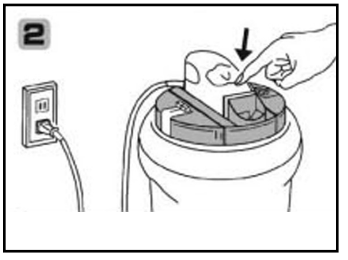

Sluiten
Openen

Het gebruik

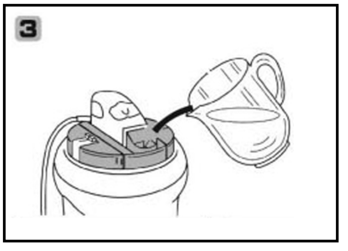
1 Plaats voor gebruik het koelgedeelte minimaal 18 uur in de vriezer. Daarna is het koelgedeelte klaar voor gebruik. Plaats het koelgedeelte in de ijsmachine. Zorg er altijd voor dat u het koelgedeelte met een droge doek pakt. Contact met het koelgedeelte met uw (natte) handen kan ertoe lijden dat uw handen aan het koelgedeelte blijven plakken. Mocht dit gebeuren, houd dan uw handen onder warm water.



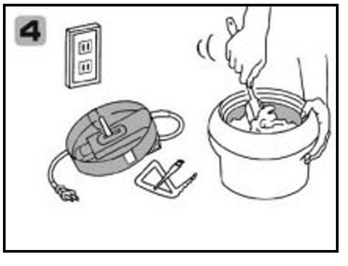
2. Steek nu de stekker in het stopcontact en druk de aan/uit knop in. De motor van de ijsmachine zal nu beginnen te draaien. (2)



3. Giet wanneer de motor draait het ijsbeslag in de daarvoor bestemde opening van de ijsmachine. (zie recepten elders in deze gebruiksaanwijzing). Voor het beste resultaat dient u het ijsbeslag een half tot een heel uur voor gebruik te koelen in de koelkast. (3)



4. Laat nu de machine ongeveer 20 minuten draaien; afhankelijk van het recept eventueel langer.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de ijsmachine klaar is. Open het apparaat en haal het koelgedeelte uit het apparaat. Plaats het koelgedeelte nu voor ongeveer 15 minuten in de vriezer, of langer wanneer dit in het recept wordt aangegeven.
6. Het ijs is nu klaar voor consumptie. Schep het ijs met een plastic lepel uit de kom (Let op: het gebruik van een ijzeren lepel kan de binnenkant van de kom beschadigen). (4)



7. Het ijs dat overblijft in het koelgedeelte kan een aantal dagen in de vriezer bewaard blijven. Dek echter wel het koelgedeelte af met cellofaan.

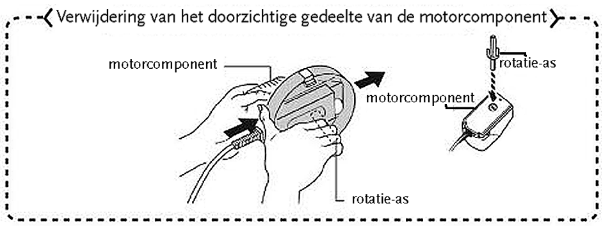
Belangrijk

1. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
2. Gebruik het apparaat alleen zoals staat beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
3. Gebruik dit apparaat niet wanneer het snoer of de stekker is beschadigd, als het apparaat is gevallen, of op een andere manier is beschadigd.
4. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
5. Plaats de ijsmachine altijd zodanig dat het buiten bereik is van kinderen.
6. Plaats, wanneer u de ijsmachine gaat gebruiken, deze altijd op een harde, vlakke ondergrond waar het niet in het water of in een andere vloeistof kan vallen.
7. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het snoer door gebruik ongewoon heet is geworden.
8. Zorg er voor dat het apparaat en de componenten schoon zijn.

Onderhoud



Na het gebruik van de ijsmachine dient u de bovenstaande componenten te wassen in warm water. Om ongewenste luchtjes te voorkomen kunt u een afwasmiddel aan het water toevoegen.



- Houd bovenhands met uw ene hand de motorcomponent vast. Met uw andere hand schuift u de motorcomponent van het doorzichtige gedeelte af.
- De rotatie-as gaat nu ook los.

- U kunt nu het doorzichtige gedeelte van de motorcomponent wassen.
- Als u het doorzichtige gedeelte weer wilt bevestigen aan de motorcomponent, dient u er wel voor te zorgen dat de rotatie-as gelijktijdig weer terug wordt bevestigd.
- De rotatie-as moet wel geborgd worden, de middelste gleuf van de rotatie-as valt tussen het doorzichtige gedeelte en de motorcomponent.
- U kunt het geheel weer in elkaar schuiven.



De motor mag niet worden ondergedompeld in water zoals de andere componenten! Maak de motor van de ijsmachine schoon door middel van een vochtige doek. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de motor schoonmaakt.

Recepten

Citroensorbet

Ingrediënten:

4 citroenen - 200 gr suiker - 30 cl water

Bereidingswijze:

Rasp de schil van 3 van de citroenen en pers ze allemaal uit. Laat de suiker oplossen in het opgewarmde water en doe er dan de schilsnippers bij, die je 10 minuten hebt laten trekken. Voeg daarna het sap van alle citroenen toe en laat afkoelen. Giet het geheel in de ijsmachine en draai circa 35 minuten totdat het ijs is. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Serveertips:

Doe een paar bolletjes in een plat champagneglas en bestrooi met versnipperde verse munt.

Sorbetijs – peren

Ingrediënten:

2 stevige, rijpe handperen
45 gr suiker
1 dl water
1/2 eetlepel citroensap

Bereiding:

Schil de peren en pureer het vruchtvlees met de staafmixer.
Breng 1 dl water met de suiker aan de kook. Laat het koken totdat de suiker helemaal is opgelost. Laat de suikersiroop iets afkoelen.
Roer het citroensap en de suikersiroop door de perenpuree.
Schep het mengsel in de ijsmachine en draai ca. 35 minuten totdat het ijs is.
Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Sorbetijs – aardbeien

Ingrediënten:

300 gr aardbeien
60 gr suiker
1 dl water
1/2 eetlepel citroensap

Bereiding:

Maak de aardbeien schoon en verwijder de kroontjes. Pureer het vruchtvlees met de staafmixer.
Breng 1 dl water met de suiker aan de kook. Laat het koken totdat de suiker helemaal is opgelost. Laat de suikersiroop iets afkoelen.
Roer het citroensap en de suikersiroop door de aardbeienpuree.
Schep het mengsel in de ijsmachine en draai ca. 35 minuten totdat het ijs is.
Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Sorbet van avocado met krab

Ingrediënten:

50 gr krabvlees
125 cc water
goed rijpe avocado's
1/2 soeplepel sjalotazijn
snufje selderiezout, zout en peper

Bereiding:

De avocado's uithollen en de schil bewaren.
Het vruchtvlees snijden en mengen met 75 gr. van het krabvlees en de overige ingrediënten.
Deze massa gedurende ongeveer 30 seconden mixen en vervolgens in circa 35 minuten in de ijsmachine tot ijs draaien.
Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer. Serveren in de schil, die aan de binnenkant met enkele druppels sjalotazijn is ingewreven.
Garneren met enkele mooie stukjes krabvlees.

Sorbet van gerookte zalm

Ingrediënten:

60 gr gerookte zalm
125 cc slagroom
1 sjalot
snufje peper

Bereiding:

Snipper de sjalot, houd een deel ervan over voor de garnering. De zalm en brunoise snijden. Alle ingrediënten samen ongeveer 30 seconden mixen en vervolgens in circa 35 minuten in de ijsmachine tot ijs draaien. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer. Garneren met de gesnipperde sjalot en serveren met een glaasje ijskoude vodka.

Opmerking:

Deze receptuur doet wellicht vreemd aan , maar kan in een totaal menu voor een welkome aanvulling zorgen. Het ijs, volgens deze recepten gedraaid, kan dienen als aperitief (zelfs op toastjes) of als tussengerecht om de mond te neutraliseren en kan natuurlijk ook naar eigen inzicht worden toegepast.

Gefrituurde champignons met tomatensorbet

Ingrediënten:

1 pakje gezeefde tomaten à 400 gram
1 takje rozemarijn
125 gr druivensuiker
2 theelepels limoensap
1-2 druppeltjes tabasco
zout, peper
olie voor het frituren
6 witte champignons
60 gram zelfrijzend bakmeel
1/2 ei
2 eetlepels water
2 theelepels koriander

Bereiding:

Breng de gezeefde tomaten met de rozemarijn aan de kook. Los de druivensuiker op in 1 dl kokendheet water. Voeg dit suikerwater toe aan de gezeefde tomaten en breng het opnieuw aan de kook.
Voeg het limoensap, de tabasco, het zout en de peper naar smaak toe. Laat het mengsel afkoelen. Draai van het tomatenmengsel in 35 minuten in de ijsmachine mooi sorbetijs. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.
Verhit de olie in een frituur- of ruime braadpan of verhit tot 180 graden C. Borstel de champignons schoon. Doe het zelfrijzend bakmeel in een kom en voeg het halve losgeklopte ei toe. Voeg lepel voor lepel het water toe en roer tot een glad beslag. Knip de koriander fijn en roer deze door het beslag. Haal de champignons een voor een door het beslag, laat ze steeds even goed uitlekken en leg ze voorzichtig in de hete olie. Frituur de champignons in 2 minuten gaar en goudbruin, laat ze uitlekken en serveer ze met de tomatensorbet. Garneer met een takje koriander.

ROOMIJS

Ingrediënten:

1,25 dl. melk
1,25 dl. slagroom
1 opengesneden vanillestokje
3 eierdooiers
45 gram suiker

Bereiding:

Melk met slagroom en het vanillestokje aan de kook brengen en daarna geheel af laten koelen. Dooiers met de suiker dik en wit kloppen. Merg uit het vanillestokje schrapen en bij de melk doen. Verwarmen tot het kookt en dan de dooiers erbij kloppen. In de ijsmachine in circa 35 minuten tot roomijs draaien. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Pistache-ijs

Ingrediënten:

125ml volle melk
50 gr. suiker
1 ei
75 gr. gepelde pistachenoten
225 gr. slagroom
1 theelepel vanille-essence

Bereiding:

Verwarm de melk in een pannetje.
Klop de eieren samen met de suiker los in een aparte kom.
Schenk al roerend langzaam de warme melk in het ei-suiker mengsel.
Schenk dit geheel terug in de pan en verwarm het mengsel, ondertussen stevig roerend, tot het dik begint te worden.
Maar laat het mengsel NIET koken!
Laat het mengsel afkoelen tot op kamertemperatuur.
Roer de slagroom en vanille-essence erdoor en zet het weg in de koelkast.
Laat de ijsmachine 30 tot 40 minuten draaien. Als het ijs gedraaid wordt in de ijsmachine de gehakte pistachenoten toevoegen door de vulopening. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Citroenroomijs

Ingrediënten:

1/8 l. slagroom
1/8 l. volle melk
2 eierdooiers
100 gr. suiker
1 theelepel citroenrasp

Bereiding:

De slagroom met de melk koken, suiker toevoegen. Roer de eierdooiers los en voeg wat van het warme roommengsel toe. Roer dit goed door elkaar en doe dit vervolgens terug in het roommengsel in het pannetje en kook het geheel au bain marie al roerende (met garde) verwarmen tot het een dunne vla is. Voeg nu de citroenrasp toe. Laat het geheel afkoelen in de koelkast. Na het afkoelen kunt u de mix laten draaien in de ijsmachine, ongeveer 35 minuten. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Aardbeienijs

Ingrediënten:

150 gr. verse aardbeien
60 gr. fijne kristalsuiker
1 eierdooier
1/2 eetlepel citroensap
1 1/2 dl. volle melk
3/4 dl. slagroom

Bereiding:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
Pureer ze samen met het citroensap en de melk. Klop de eierdooier schuimig met de suiker.
Klop de slagroom bijna stijf. Vermeng het aardbeienmengsel met de geklopte slagroom en de eierdooier.
Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Doe het mengsel in de ijsmachine en laat deze 35 minuten draaien. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Bananenijs

Ingrediënten:

150 gr rijpe bananen
65 gr fijne kristalsuiker
sap van een kleine citroen
1 eierdooier
1/2 dl.slagroom
1 1/2 dl. volle melk

Bereiding:

Pureer de bananen samen met de eierdooier, de suiker en het citroensap. Roer de bananenpuree goed door de slagroom en de melk (slagroom dus niet opkloppen).
Doe het mengsel in de ijsmachine en laat dit 35 minuten draaien. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Cappuccino-ijs

Ingrediënten:

6 eierdooiers
125 ml volle melk
75 ml slagroom
30 gr witte bastardsuiker
5 gr vanillesuiker
1 zakje Nescafe oploscappuccino
1/2 reep pure chocolade

Bereiding:

Klop de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker licht en schuimig. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Vermeng de geklopte slagroom met de rest van de ingrediënten.
Voeg toe het zakje (of twee) Cappuccino. Maal in de keukenmachine de reep chocolade en voeg vervolgens de kleine brokjes toe aan het mengesel. Het mengsel gaat vervolgens 30 à 40 minuten in de ijsmachine. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Pruimenijs

Ingrediënten:

125 gr gedroogde pruimen
0,5 l. sterke thee
100 gr verse kaas
100 gr room
100 gr griessuiker

Om te serveren:

Pruimen op Armagnac en verse muntblaadjes.
1 zakje vanillesuiker

Bereiding:

De pruimen verscheidene uren laten weken in de lauwe thee. Laat ze vervolgens 20 minuten in dezelfde thee koken. Laten uitlekken en afkoelen, de stenen verwijderen. Pureer de pruimen in de mixer en vermeng het dan met de verse kaas en de room, voeg de suiker en de vanillesuiker toe.
Laat de mix afkoelen in de koelkast en giet het daarna in de ijsmachine en draai het in circa 35 minuten tot ijs.
Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer. Het ijs serveren in schaaltjes met eventueel pruimen op Armagnac. Versier het eventueel met verse muntblaadjes en amandelkrullen.

Cranberryijs

Ingrediënten:

1 pot cranberries (350 g)
4 dl mineraalwater met koolzuur
50 gr witte basterdsuiker

Bereiding:

Vermeng de cranberries, het mineraalwater en de witte basterdsuiker en pureer dit tot een glad mengsel. U kunt het eventueel zeven. Draai het in een ijsmachine in circa 35 minuten tot ijs. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Mokka-ijs

Ingrediënten:

20 g. espresso koffiebonen
2 3/4dl. room
125 g. pure chocolade gehakt
90 g. basterdsuiker
3 eidooiers
1 1/4 dl. melk

Bereiding:

Roer de koffiebonen en room op een matig vuur tot het mengsel begint te koken. Voeg de chocolade toe.
Haal de pan van het vuur en wacht een minuut alvorens te roeren. Meng de suiker en eierdooiers in een kom, klop tot het mengsel iets dikker wordt en klop vervolgens de melk erdoor. Voeg langzaam het koffiemengsel toe en klop alles glad. Zeef de koffiebonen uit het mensel. Doe het mengsel vervolgens in een pan op een laag vuur en roer tot het dik wordt. Laat het nu goed afkoelen. Doe het in een ijsmachine en laat 35 minuten draaien. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Soja-ijs

Ingrediënten:

2 1/2 eierdooiers
75 gr suiker
1 1/2 dl sojamelk
1 1/2 dl soja Cuisine (Alpro)
0,5 vanillestokje

Bereiding:

Klop de eierdooiers met suiker.
Kook de sojamelk en Soja Cuisine samen met het in tweeën gesneden vanillestokje en giet het kokend geheel op de opgeklopte eierdooiers. Roer op een zacht vuurtje gedurende 5 minuten. Laat het mengsel goed afkoelen.
Giet het geheel in de ijsmachine en draai het in 35 minuten tot ijs. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Chocolade soja-ijs

Ingrediënten:

75 gr chocolade
75 gr suiker
cacao
4 eierdooiers
2 eetlepels honing
0,5 l sojamelk

Bereiding:

Kook de Sojamelk met de honing en chocolade
Klop de eierdooiers met suiker tot ze lichtgeel zien
Giet de kokende melk op de geklopte eierdooiers en roer het geheel glad. Laat afkoelen en giet het in de ijsmachine. Draai het vervolgens in circa 35 minuten tot ijs. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.
Strooi er voor het serveren wat cacao overheen.

Aardbeien soja-ijs

Ingrediënten:

150 gr aardbeien
75 gr suiker
4 eierdooiers
2 eetlepels honing
0,5 l soja melk

Bereiding:

Kook de Sojamelk met de honing.
Pureer de aardbeien en voeg deze toe aan het sojamelkhoningmengsel.
Klop de eierdooiers met suiker tot ze lichtgeel zien.
Giet de kokende melk op de geklopte eierdooiers en roer het geheel glad. Laat afkoelen en giet het in de ijsmachine. Draai het vervolgens in 35 minuten tot ijs. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.
Voor het bereiden versieren met wat stukjes aardbei.

Perenyoghurtijs met Mokkasaus

Ingrediënten:

1 theelepel citroensap
200 gr. handperen, schoongemaakt en in blokjes
40 gr. suiker
50 ml slagroom
90 ml yoghurt

Voor de garnering:

1 theelepel geschaafde amandelen
2 theelepels mokka-caramel dessertsaus

Bereiding:

Peer met citroensap ongeveer 15 minuten koken. Suiker erin oplossen. De moes binden met een beetje maizena of allesbinder. Het moet de substantie hebben van appelmoes. Het hangt namelijk van de rijpheid van de peren af hoe dik de moes na het koken is. Laat vervolgens het geheel afkoelen. Roer de yoghurt door de moes. Klop de slagroom stijf en roer het door de moes heen. Daarna in de ijsmachine gieten en 35-40 minuten laten draaien. Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine, ongeveer een half uur in de vriezer.

Serveren:

Ijs met bolletjestang over 4 kleine bordjes verdelen.
Mokkasaus erover schenken en amandelen erover strooien.

Mango-yoghurtijs

Ingrediënten:

1 grote mango
1 passievrucht
15 ml. vers sinaasappelsap
0,5 eetlepel citroensap,
geraspte schil van 0,5 citroen
0,5 eetlepel suiker
2 1/2 dl. yoghurt
verse basilicum

Bereiding:

Schil 1 mango en snijd deze in stukken. Pureer de mango met de inhoud van de passievruchten, het sinaasappel- en

citroensap, de citroenrasp, suiker en yoghurt.
Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs. Pureer de helft van de andere mango en snij de rest in plakken. Plaats het na de bereiding in de ijsmachine ongeveer een half uur in de vriezer. Garneer het ijs met een schep mangopuree, mangoplakken en een blaadje basilicum.

Yoghurtijs met bosvruchten

Ingrediënten:

150 ml magere yoghurt
100 ml room
50 gr kristalsuiker
50 ml bosvruchtensaus
Sap van een halve citroen

Bereiding:

Alle ingrediënten goed door elkaar mengen en in de ijsmachine in circa 35 minuten laten draaien tot goede roomijsconsistentie. Plaats het na de bereiding in de ijsmachine ongeveer een half uur in de vriezer.

Basisrecept yoghurtijs

Ingrediënten:

350 gr volle (Turkse) yoghurt
50 gr volle melk
90 gr fijne kristalsuiker
15 gr druivensuiker
15 gr magere melkpoeder

Bereiding:

Los de suiker, druivensuiker en magere melkpoeder op in een pannetje waarin de melk wordt verwarmd. Laat het geheel vervolgens afkoelen.
Roer de yoghurt er goed doorheen. Giet het geheel in de ijsmachine en draai het in circa 35 minuten tot ijs. (Eventueel voor milder resultaat voor het vriezen 100 gr lobbig geklopte room toevoegen). Plaats het na de bereiding in de ijsmachine ongeveer een half uur in de vriezer.

UW OUDE TOESTEL WEGDOEN



1. Als het symbool met de doorgekruiste verrijsbare afvalbak op een product staat, betekent dit dat het product valt onder de Europese Richtlijn 2002/96/EC.
2. Elektrische en elektronische producten mogen niet worden meegegeven met het huishoudelijke afval, maar moeten worden ingeleverd bij speciale inzamelingspunten die door de lokale of landelijke overheid zijn aangewezen.
3. De correcte verwijdering van uw oude toestel helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid voorkomen.
4. Wilt u meer informatie over de verwijdering van uw oude toestel? Neem dan contact op met uw gemeente, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product gekocht heeft.

UW GARANTIEBEWIJS

Dit garantiebewijs dekt uw apparaat voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van aankoop op servicekosten en vervanging van onderdelen, op voorwaarde dat u het apparaat correct heeft gebruikt zoals omschreven in de gebruiksaanwijzing. Dit garantiebewijs doet geen afbreuk aan de nationale wetgeving die er eventueel bestaat in het land van aankoop op het vlak van garantieverplichting. Garantie wordt verleend en onderdelen zijn beschikbaar in alle landen waar het product officieel wordt verkocht.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Schade en / of storingen door bedrijfsmatig gebruik worden uitgesloten van garantie.

U kunt geen gebruik maken van de garantie indien:
- U niet in het bezit bent van een geldig aankoopbewijs of deze op een of andere manier is veranderd of onleesbaar gemaakt;
- Het serviceformulier niet duidelijk en compleet is ingevuld;
- Het model- of serienummer op het product is gewijzigd, verwijderd, geschrapt of onleesbaar gemaakt;

- Ingrepen zijn verricht door daartoe niet bevoegde reparatie-werkplaatsen of daartoe niet bevoegde personen:
- De schade te wijten is aan een oorzaak vreemd aan het apparaat, zoals o.a. brandschade, waterschade, transportschade, atmosferische ontladingen,onvoldoende of verkeerd onderhoud;
- Het apparaat aanpassingen vereist om het te laten functioneren in een ander land dan waarvoor het is ontworpen, goedgekeurd, vrijgegeven en vervaardigd, alsmede indien een defect optreedt als gevolg van een dergelijke wijziging en/of aanpassing.
- Het apparaat niet volgens de gebruiksaanwijzing, die bij het product is bijgeleverd,is gebruikt.

Mocht ondanks onze zorgvuldige kwaliteitscontrole uw apparaat niet goed functioneren, dan kunt u een beroep doen op onze service. Om een beroep te doen op onze service, verzoeken wij u om een duidelijk ingevuld serviceformulier in te sturen.

Om een snelle afhandeling te kunnen waarborgen, raden wij u aan gebruik te maken van het serviceformulier op onze website: www.montiss.com. Aan de hand van uw serviceformulier zullen wij zo spoedig mogelijk contact met u opnemen.

Om ongerief te voorkomen, raden wij u aan de gebruiksaanwijzing zorgvuldig na te lezen alvorens u tot ons te wenden.

SERVICEFORMULIER VAN DEN BERG PRODUCTS BV

Onduidelijk of gedeeltelijk ingevulde serviceformulieren kunnen helaas NIET door ons in behandeling worden genomen. Vul daarom het serviceformulier altijd zo duidelijk en volledig mogelijk in!

HET PRODUCT

Artikelnummer: KIM5405M, KIM5405MB

Artikelomschrijving: Montiss Ice Cream Maker

Winkel van aankoop:...

Aankoopdatum:...

UW GEGEVENS

Naam:...

Adres:...

Postcode:...

Woonplaats:..

Telefoon:..

Fax:...

E-mail:..

OMSCHRIJVING VAN HET PROBLEEM

....

....

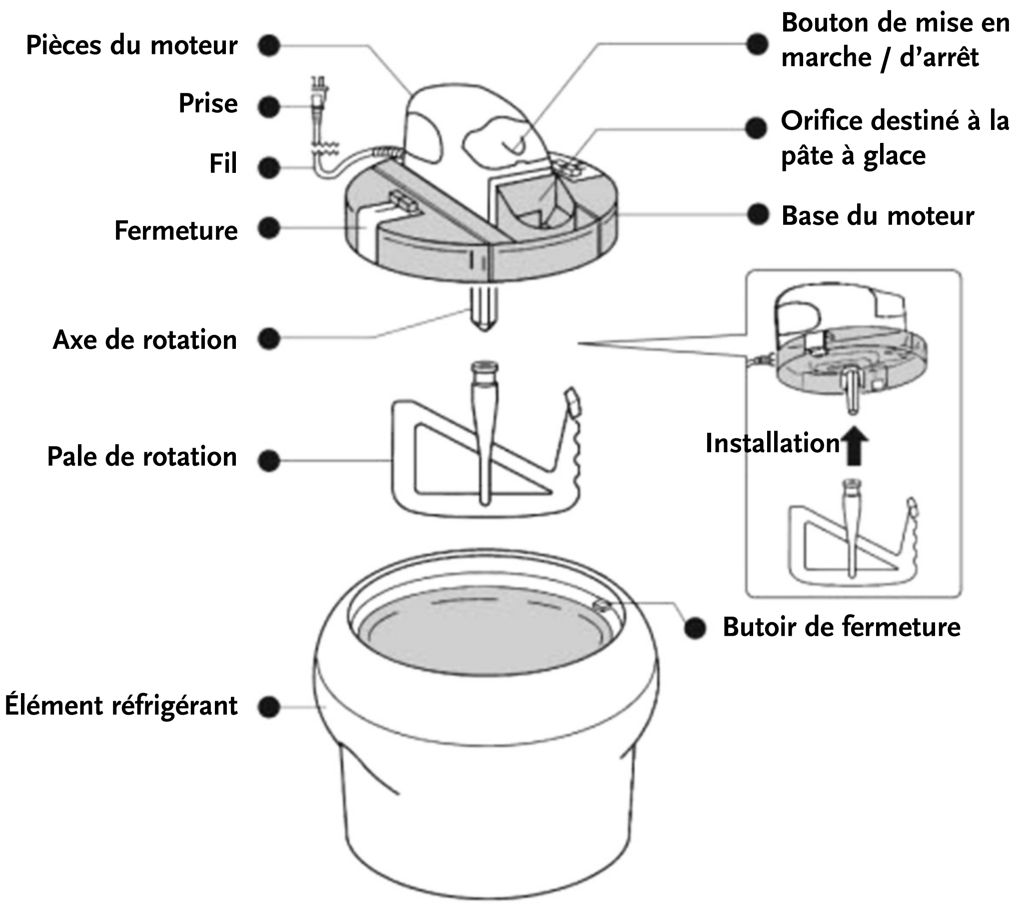
....

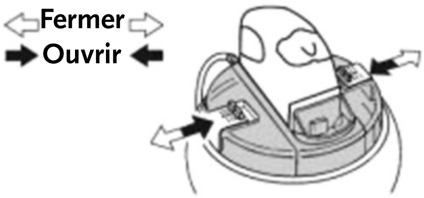
....

....

Om een snelle afhandeling te kunnen waarborgen, raden wij u aan gebruik te maken van hetzelfde formulier op onze website www.montiss.com. Aan de hand van het door u ingevulde serviceformulier zullen wij zo spoedig mogelijk contact met u opnemen.

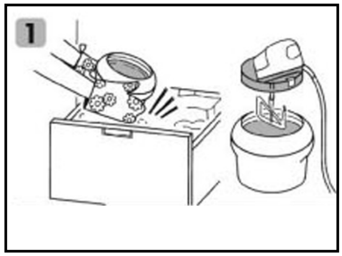
Postadres: Van den Berg Products BV, Platinawerf 20f, 6641 TL Beuningen, Nederland
Fax: (+31) 24 345 44 29
Servicenummer: 0900- 5195190 (15 ct. per minuut)

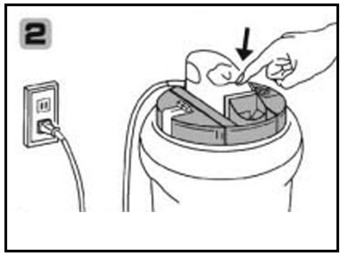

Pièces du moteur
Prise
Fil
Fermeture
Axe de rotation
Pale de rotation
Élément réfrigérant
Bouton de mise en marche / d'arrêt
Orifice destiné à la pâte à glace
Base du moteur
Installation
Butoir de fermeture

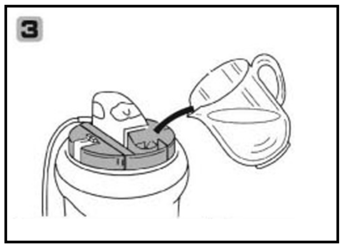

Fermer
Ouvrir

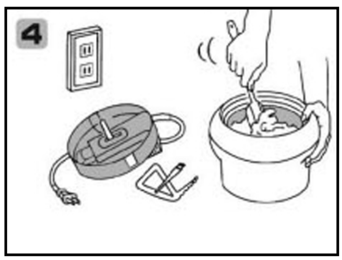
Utilisation

1. Mettez, avant usage, la partie réfrigérante au freezer pendant au moins 18 heures environ, après quoi cet élément sera prêt à l'utilisation. Placez–le alors dans la sorbetière en veillant à chaque fois à le prendre avec un chiffon sec. En effet, il faut éviter tout contact avec la peau, car vos mains (humides) risqueraient de rester collées à l'appareil. Si cela se produisait, faites couler de l'eau chaude sur l'élément ainsi que sur vos mains.
2. Branchez maintenant la prise et appuyez sur le bouton de mise en marche / arrêt. Le moteur de la sorbetière se met alors en marche.
3. Lorsque le moteur tourne, versez la pâte à glace dans l'orifice de la sorbetière prévu à cet effet. (Pour les recettes, voir ci-après). Pour obtenir le meilleur résultat, vous devez faites refroidir la pâte à glace au réfrigérateur pendant une demi-heure à une heure entière avant de l'utiliser.
4. Faites tourner maintenant la sorbetière pendant 20 minutes ou plus en fonction de la recette.
5. Débranchez la sorbetière une fois qu'elle a fini de tourner. Ouvrez-la et retirez-en l'élément réfrigérant, que vous mettrez au freezer pendant environ 15 minutes ou plus, selon la recette.
6. La glace est maintenant prête à la consommation. Retirez-la du récipient à l'aide d'une cuillère en plastique (faites attention, l'utilisation d'une cuillère en métal risque d'abîmer la paroi intérieure du récipient).
7. Vous pouvez conserver au freezer pendant plusieurs jours la glace qui reste dans l'élément réfrigérant. Mais prenez toutefois la précaution de la recouvrir d'un film de cellophane.









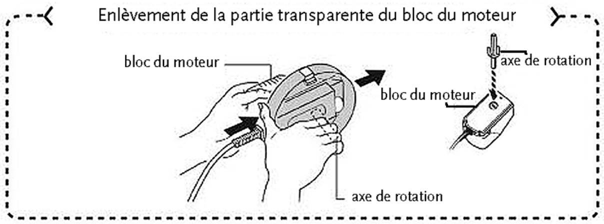
Important

1. Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.
2. N'utilisez l'appareil que conformément aux instructions du mode d'emploi.
3. N'utilisez pas l'appareil lorsque le fil ou la prise sont abîmés, lorsqu'il est tombé, ou lorsqu'il est endommagé d'une façon ou d'une autre.
4. Tenez le fil éloigné des surfaces chaudes.
5. Rangez toujours la sorbetière hors de portée des enfants.
6. Lorsque vous utilisez la sorbetière, placez-la toujours sur un support dur et plat dans un endroit où elle ne risque pas de tomber dans l'eau ou dans un autre liquide quelconque.
7. Débranchez l'appareil lorsque le fil a chauffé de façon inhabituelle au cours de l'utilisation.
8. Veillez à toujours à maintenir l'appareil et ses éléments en état de parfaite propreté.

Entretien



Après utilisation de la sorbetière, vous devez laver les éléments susmentionnés à l'eau chaude. Vous pouvez ajouter à l'eau un produit détergent si vous voulez éviter les odeurs indésirables.



- Tenez le bloc du moteur d'une main par au-dessus et de l'autre faites glisser la partie transparente.
- L'axe de rotation se détache également.

- Vous pouvez maintenant laver la partie transparente du bloc du moteur.
- Au moment de fixer de nouveau la partie transparente au bloc moteur, veillez à ce que l'axe de rotation soit fixé en même temps.
- L'axe de rotation doit être bloqué, la rainure du milieu de l'axe de rotation se trouvant entre la partie transparente et le bloc du moteur.
- Faites glisser le tout l'un dans l'autre.



Vous ne devez pas plonger le moteur dans l'eau comme les autres éléments ! Nettoyez le moteur de la sorbetière à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié, mais débranchez toujours l'appareil auparavant.

Recettes

Sorbet au citron

ingrédients:

4 citrons - 200 g de sucre - 30 cl d'eau

mode de préparation:

Râpez le zeste de 3 des citrons et pressez-les tous les quatre. Faites chauffer l'eau, faites-y fondre le sucre et ajoutez le zeste râpé que vous aurez fait infuser pendant 10 minutes. Ajoutez ensuite le jus de tous les citrons et laissez refroidir. Versez le tout dans la sorbetière et faites tourner environ 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace. Après sa confection dans la sorbetière, mettez le sorbet au freezer pendant une demi-heure environ.

suggestion de présentation:

disposez quelques boules de glaces dans un coupe à champagne et saupoudrez de menthe fraîche ciselée.

Sorbet aux poires

Ingrédients:

2 poires à couteau fermes et bien mûres
45 g de sucre
1 dl d'eau
1/2 cuillerée à soupe de jus de citron

Préparation:

Épluchez les poires et réduisez la pulpe en purée à l'aide d'un mixeur plongeur. Amenez 1 dl d'eau à ébullition avec le sucre. Faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu. Laissez refroidir un instant le sirop de sucre.
Incorporez le jus de citron et le sirop de sucre à la purée de poires. Versez la préparation dans la sorbetière et faites tourner environ 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace. Après sa confection dans la sorbetière, mettez le sorbet environ une demi-heure au freezer.

Sorbet aux fraises

Ingrédients:

300 g de fraises
60 g de sucre
1 dl d'eau
1/2 cuillerée à soupe de jus de citron

Préparation:

Nettoyez les fraises et équeutez-les. Réduisez la pulpe en purée à l'aide d'un mixeur plongeur. Amenez 1 dl d'eau à ébullition avec le sucre et faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu. Laissez refroidir le sirop de sucre un instant. Incorporez le jus de citron et le sirop de sucre à la purée de fraises.
Versez le mélange dans la sorbetière et faites tourner environ 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace. Après sa confection dans la sorbetière, mettez le sorbet environ une demi-heure au freezer.

Sorbet d'avocat au crabe

Ingrédients:

50 gr de chair de crabe
125 cc d'eau
des avocats bien mûrs
1/2 cuillerée à soupe de vinaigre d'échalotes
une pincée de sel de céleri, sel et poivre

Préparation:

Évidez les avocats et gardez la peau.
Coupez la chair en dés et mélangez-la à la chair de crabe et aux autres ingrédients.
Passez ce mélange au mixeur pendant environ 30 secondes et faites-le tourner dans la sorbetière à peu près 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace.
Après sa confection dans la sorbetière, mettez le sorbet environ une demi-heure au freezer. Servez dans la peau, que vous aurez frottée avec quelques gouttes de vinaigre d'échalotes.
Garnissez de quelques beaux morceaux de chair de crabe.

Sorbet de saumon fumé

Ingrédients:

60 g de saumon fumé
125 cc de crème liquide
1 échalote
une pincée de poivre

Préparation:

Hachez finement les échalotes dans le sens de la longueur et gardez-en une pour la garniture. Coupez le saumon en petites lanières. Mixez tous les ingrédients ensemble pendant environ 30 secondes et faites tourner le mélange dans la sorbetière à peu près 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace. Après sa confection dans la sorbetière, mettez le sorbet environ une demi-heure au freezer. Garnissez avec l'échalote finement

hachée et servez avec un verre de vodka glacé.

Remarque:

Ces préparations vous paraîtront peut-être bizarres, mais elle peuvent apporter un complément bienvenu dans un menu complet. La glace, obtenue selon ces recettes, peut être servie entre autres à l'apéritif (même sur des toasts) ou comme entremets pour neutraliser un goût, mais il va de soi que vous pouvez l'utiliser comme bon vous semble.

Tempuras de champignons au sorbet de tomates

Ingrédients:

1 paquet de pulpe de tomates de 400 grammes
1 brin de romarin
125 g de dextrose
2 cuillerées à dessert de jus de lime
1 à 2 gouttes de Tabasco
sel, poivre
huile pour la friture
6 champignons de Paris
60 grammes de farine à levure incorporée
1/2 oeuf
2 cuillerées à soupe d'eau
2 cuillerées à dessert de coriandre

Préparation:

Amenez la pulpe de tomates à ébullition avec le romarin. Faites fondre le dextrose dans 1 dl d'eau bouillante et ajoutez cette eau sucrée à la pulpe de tomates. Amenez le mélange de nouveau à ébullition. Ajoutez jus de lime, Tabasco, sel et poivre à volonté. Laissez refroidir le mélange et faites-le tourner dans la sorbetière pendant 35 minutes pour obtenir un beau sorbet. Après sa confection dans la sorbetière, mettez le sorbet environ une demi-heure au freezer.

Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou une grande poêle à 180 degrés C. Brossez les champignons. Versez la farine dans une jatte et incorporez la moitié d'oeuf battu. Ajoutez l'eau cuillerée par cuillerée et mélangez le tout pour obtenir une pâte bien lisse. Ciselez le coriandre et incorporez-le à la pâte. Plongez les champignons un par un dans la pâte, laissez-les

bien égoutter, et déposez-les avec précaution dans l'huile chaude. Faites-les frire pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, faites-les égoutter et servez-les avec le sorbet de tomates. Garnissez d'un brin de coriandre.

Crème glacée

Ingrédients:

1,25 dl de lait
1,25 dl de crème liquide
1 gousse de vanille ouverte
3 jaunes d'oeufs
45 grammes de sucre.

Préparation:

Amenez la crème liquide et la gousse de vanille à ébullition et laissez complètement refroidir. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux et blanc. Grattez la gousse de vanille et ajoutez-la au lait. Faites chauffer le mélange jusqu'à ébullition et incorporez les jaunes d'oeufs en les battant Faites tourner le mélange dans la sorbetière environ 35 minutes jusqu'à obtention d'une crème glacée.
Après sa confection dans la sorbetière, mettez la crème glacée environ une demi-heure au freezer.

Glace à la pistache

Ingrédients:

125 ml de lait entier
50 g de sucre
1 oeuf
75 g de pistaches décortiquées
225 g de crème liquide
1 cuillerée à dessert d'essence de vanille

Préparation:

Faites chauffer le lait dans une petite casserole.
Battez les oeufs avec le sucre dans un récipient à part.
Versez lentement le lait dans le mélange oeuf-sucre tout en remuant. Reversez ce mélange dans la casserole et faites-le chauffer, tout en remuant vigoureusement à présent pour qu'il commence à épaissir. Ne le faites surtout PAS bouillir !

Laissez refroidir cette préparation à température ambiante. Mélangez-y la crème liquide et l'essence de vanille et mettez-la au réfrigérateur. Faites tourner la sorbetière 30 à 40 minutes. Pendant que la glace tourne dans la machine, ajoutez les pistaches par l'orifice de remplissage. Après sa confection dans la sorbetière, mettez la glace environ une demi-heure au freezer.

Crème glacée au citron

Ingrédients:

1/8 l. de crème liquide
1/8 l. de lait entier
2 jaunes d'oeufs
100 g de sucre
1 cuillerée à dessert de zeste de citron

Préparation :

faites bouillir la crème liquide avec le lait et ajoutez-y le sucre. Battez les jaunes d'oeufs et incorporez-y un peu du mélange crémeux chaud. Mélangez bien le tout pour le reverser ensuite dans la casserole et faites cuire le tout au bain marie tout en remuant (à l'aide d'un fouet) jusqu'à obtention d'une crème fluide.
Incorporez alors le zeste de citron et laissez refroidir le tout au réfrigérateur. Après refroidissement, vous pourrez faire tourner ce mélange dans la sorbetière pendant environ 35 minutes.
Après sa confection dans la sorbetière, mettez la crème glacée environ une demi-heure au freezer.

Glace à la fraise

Ingrédients:

150 g de fraises fraîches
60 g de sucre fin cristallisé
1 jaune d'oeuf
1/2 cuillerée à dessert de jus de citron
1,5 dl de lait entier
3/4 dl de crème liquide
Lavez les fraises et équeutez-les.

Réduisez-les en purée avec le jus de citron et le lait. Battez le jaune d'oeuf avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Fouettez la crème liquide jusqu'à obtention d'une masse presque ferme. Mélangez la préparation aux fraises à la crème fouettée et au jaune d'oeuf. Veillez à ce que les ingrédients soient bien amalgamés. Versez cette préparation dans la sorbetière que vous ferez tourner pendant 35 minutes, et laissez-la encore bien prendre au freezer pendant une demi-heure.

Glace à la banane

Ingrédients:

150 g de bananes bien mûres
65 g de sucre fin cristallisé
le jus d'un petit citron
1 jaune d'oeuf
1 1/2 dl de crème liquide
1,5 dl de lait entier

Préparation:

Réduisez les bananes en purée avec le jaune d'oeuf et le jus de citron. Incorporez bien la purée de banane à la crème liquide (que vous ne devez donc pas fouetter) et au lait. Versez ce mélange dans la sorbetière et faites-le tourner 35 minutes. Laissez ensuite la glace bien prendre au freezer pendant une demi-heure.

Glace au cappuccino

Ingrédients:

6 jaunes d'oeufs
125 ml de lait entier
75 ml de crème liquide
30 g de vergeoise blanche
5 g de sucre vanillé
1 sachet de cappuccino en poudre Nescafé

1/2 barre de chocolat pur

Préparation:

battez les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez-y le lait tout en remuant. Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance presque ferme. Incorporez la crème au reste des ingrédients. Ajoutez un sachet (ou deux) de cappuccino. Broyez la barre de chocolat dans le robot ménager et incorporez les petits morceaux au mélange. Versez ensuite la préparation dans la sorbetière que vous ferez tourner pendant 30 à 40 minutes.
Après sa confection dans la sorbetière, mettez la glace environ une demi-heure au freezer.

Glace aux pruneaux

Ingrédients:

125 g de pruneaux
0,5 l de thé fort
100 g de fromage frais
100 g de crème
100 g de sucre semoule

Pour servir:

Pruneaux à l'armagnac et feuilles de menthe fraîche
1 sachet de sucre vanillé

Préparation:

Laissez infuser les pruneaux plusieurs heures dans du thé tiède et faites-les ensuite cuire 20 minutes dans ce même thé. Égouttez-les, laissez-les refroidir, et dénoyautez-les. Passez ensuite les pruneaux au mixeur et incorporez- les au fromage frais et à la crème, au sucre et au sucre vanillé. Faites refroidir le mélange au réfrigérateur, et versez-le ensuite dans la sorbetière que vous ferez tourner environ 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace. Après sa confection dans la sorbetière, laissez prendre la glace environ une demi-heure au freezer.
Servez la glace dans des coupes, accompagnée éventuellement de pruneaux à l'armagnac. Décorez à volonté avec des feuilles de menthe fraîche et des copeaux d'amandes.

Glace aux airelles

Ingrédients:

1 pot d'airelles (350 g)
4 dl d'eau minérale gazeuse
50 g de vergeoise blanche

Préparation:

Mélangez les airelles à l'eau minérale et à la vergeoise blanche et réduisez le tout en purée pour obtenir un mélange onctueux, que vous pourrez éventuellement passer. Faire tourner cette préparation dans la sorbetière pendant environ 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace et laissez-la prendre ensuite au freezer pendant à peu près une demi-heure.

Glace au moka

Ingrédients:

20 g de café express en grains
2 dl 3/4 de crème
125 g de chocolat pur haché
90 g. de vergeoise
3 jaunes d'oeufs
1 dl 1/4 de lait

Préparation:

Mélangez les grains de café et la crème à feu modéré jusqu'à ce que cette préparation commence à bouillir. Ajoutez le chocolat. Retirez la casserole du feu et attendez une minute avant de commencer à remuer. Battez le sucre avec les jaunes d'oeufs dans une jatte jusqu'à ce que le mélange épaississe, et incorporez ensuite le lait. Ajoutez lentement le mélange au café et battez le tout pour obtenir un mélange onctueux. Passez la préparation pour retirer les grains de café et versez-la dans une casserole à feu doux en remuant jusqu'à épaississement. Faites-la bien refroidir et versez-la dans une sorbetière que vous ferez tourner pendant 35 minutes. Mettez-la ensuite une demi-heure environ au freezer.

Glace au soja

Ingrédients:

2 1/2 jaunes d'oeufs
75 g sucre
1,5 dl de lait de soja
1,5 dl de crème de soja cuisine
0,5 gousse de vanille

Préparation:

Battez vigoureusement les jaunes d'oeufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Faites bouillir le lait de soja et la crème soja cuisine avec la gousse de vanille fendue en 2 et versez le mélange bouillant sur les jaunes d'oeufs battus. Remuez pendant 5 minutes à feu doux. Bien laisser refroidir le mélange. Versez le tout dans la sorbetière que vous ferez tourner 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace, et mettez-le ensuite environ une demi-heure au freezer.

Glace au soja et au chocolat

Ingrédients:

75 g de chocolat
75 g de sucre
cacao
4 jaunes d'oeufs
2 cuillerées à soupe de miel
0,5 l de lait de soja

Préparation:

Faites bouillir le lait de soja avec le miel et le chocolat
Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'oeufs battus et mélangez le tout de façon homogène. Laissez refroidir et versez dans la sorbetière. Faites tourner le mélange dans l'appareil pendant 35 minutes environ jusqu'à obtention de la consistance d'une glace. Après sa confection dans la sorbetière, mettez la glace environ une demi-heure au freezer. Saupoudrez de cacao avant de servir.

Glace au soja et à la fraise

Ingrédients:

150 g de fraises
75 g de sucre
4 jaunes d'oeufs
2 cuillerées à soupe de miel
0,5 l de lait de soja

Préparation:

Faites bouillir le lait de soja avec le miel
Réduisez les fraises en purée et incorporez-les au mélange lait de soja et miel. Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'oeufs battus et mélangez le tout de façon homogène. Laissez refroidir et versez dans la sorbetière. Faites tourner le mélange dans l'appareil pendant 35 minutes environ jusqu'à obtention de la consistance d'une glace. Après sa confection dans la sorbetière, mettez la glace environ une demi-heure au freezer. Décorez de morceaux de fraises avant de servir.

Glace yaourt et poires à la sauce moka

Ingrédients:

1 cuillerée à dessert de jus de citron
200 g de poires à couteau nettoyées et coupées en dés
40 g de sucre
50 ml de crème liquide
90 ml de yaourt

Pour la garniture:

1 cuillerée à dessert d'amandes effilées
2 cuillerées à dessert de sauce dessert au moka et au caramel

Préparation:

faites cuire les poires avec le jus de citron pendant environ 15 minutes. Liez cette préparation avec un peu de maïzena ou d'épaississant. Elle doit avoir la consistance d'une compote de pommes. L'épaisseur de cette compote après cuisson dépend en fait du degré de maturité des poires. Laissez ensuite refroidir ce mélange et incorporez-y le yaourt. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez-la à la compote. Versez le tout

dans la sorbetière que vous ferez tourner de 35 à 40 minutes.

Suggestion de présentation:

disposez la glace à l'aide d'une boule à glace sur 4 petites assiettes. Nappez de sauce moka et saupoudrez d'amandes effilées.

Glace au yaourt et à la mangue

Ingrédients:

2 grosses mangues,
1 fruit de la passion,
15 ml de jus d'orange frais pressé,
1/2 cuillerée à dessert de jus de citron,
le zeste râpé d'1/2 citron,
0,5 cuillerée à soupe de sucre,
2 dl 1/2 de yaourt, basilic frais.

Instructions:

Épluchez 1 mangue et coupez-la en morceaux. Réduisez-la en purée avec la chair du fruit de la passion, le jus d'orange et le jus de citron, le zeste de citron, le sucre et le yaourt.
Faites tourner ce mélange dans la sorbetière pour qu'il obtienne la consistance de la glace. Réduisez la moitié de l'autre mangue en purée et coupez le reste en rondelles. Après sa confection dans la sorbetière, mettez la glace environ une demi-heure au freezer. Garnissez la glace d'une cuillerée de purée de mangue, de rondelles de mangue et d'une feuille de basilic.

Glace au yaourt et aux fruits des bois

Ingrédients:

150 ml de yaourt maigre
100 ml de crème
50 gr de sucre cristallisé
50 ml de coulis de fruits des bois
jus d'un demi citron

Préparation:

Mélangez bien tous les ingrédients ensemble et versez-les dans la sorbetière que vous ferez tourner 35 minutes environ pour obtenir une bonne consistance de crème glacée.
Après sa confection dans la sorbetière, mettez la glace environ une demi-heure au freezer.

Recette de base de la glace au yaourt

Ingrédients:

350 g de yaourt entier (turc)
50 g de lait entier
90 g de sucre fin cristallisé
15 g de dextrose
15 g de poudre de lait écrémé

Préparation:

Faites bouillir le lait dans une petite casserole et faites-y fondre le sucre, le dextrose et la poudre de lait écrémé. Laissez refroidir le tout. Incorporez le yaourt au mélange et versez-le dans la sorbetière que vous ferez tourner environ 35 minutes jusqu'à obtention de la consistance d'une glace (pour obtenir un résultat plus onctueux, ajoutez 100 g de crème fouettée épaisse avant la congélation).
Après sa confection dans la sorbetière, mettez la glace environ une demi-heure au freezer.

ÉLIMINATION DE VOTRE ANCIEN APPAREIL



1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin ou vous avez acheté ce produit.

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Le présent certificat de garantie couvre les frais de service ainsi que le remplacement des pièces détachées de votre appareil pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat, à condition que vous ayez utilisé l'appareil correctement, conformément aux instructions du mode d'emploi. Ce certificat de garantie n'affecte en rien la législation nationale éventuellement existante dans le pays d'achat en ce qui concerne l'obligation de garantie. La garantie est accordée, et les pièces sont disponibles, dans tous les pays où le produit est officiellement vendu.

Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Tout dommage et / ou toute panne causés par un usage professionnel sont exclus de la garantie.

Vous ne pouvez pas faire jouer la garantie dans les cas suivants :

- si vous n'êtes pas en possession d'un bon d'achat valable ou que celui-ci a été modifié ou rendu illisible d'une manière ou d'une autre ;
- si le formulaire de service n'est pas clair et n'a pas été entièrement

rempli ;
- si le numéro de modèle ou de série du produit a été modifié, rayé ou rendu illisible ;
- si des réparations ont été effectuées par des ateliers de réparation non autorisés ou des personnes non habilitées à cet effet ;
- si le dommage est dû à une cause étrangère à l'appareil, comme par exemple un incendie, une inondation, un accident de transport, des décharges atmosphériques, un entretien insuffisant ou incorrect ;
- si l'appareil nécessite des adaptations pour fonctionner dans un autre pays que celui pour lequel il a été conçu, approuvé, autorisé à la vente et fabriqué, de même que si un défaut se présentait à la suite d'une telle modification et / ou adaptation ;
- si l'appareil n'est pas utilisé conformément au mode d'emploi livré avec le produit.

Au cas où, malgré notre contrôle de qualité soigneux, l'appareil ne fonctionnerait pas bien, vous pouvez faire appel à notre service après-vente. À cet effet, nous vous prions de nous faire parvenir un formulaire de service dûment rempli.

Afin de garantir un règlement rapide, nous vous conseillons de vous servir du formulaire de service que vous trouverez sur notre site web : www.montiss.com. À l'aide de ce formulaire, nous prendrons contact avec vous dans les meilleurs délais.

Dans le but de vous éviter tout désagrément, nous vous conseillons de lire soigneusement le mode d'emploi avant de faire appel à nous.

FORMULAIRE DE SERVICE VAN DEN BERG PRODUCTS BV

Nous ne pouvons malheureusement PAS donner suite aux formulaires de service imprécis ou partiellement remplis. Veuillez donc toujours remplir ce formulaire de la façon la plus claire et la plus complète possible !

LE PRODUIT

Numéro d'article: KIM5405M, KIM5405MB

Description de l'article: Montiss Ice Cream Maker

Magasin d'achat:..

Date d'achat:..

VOS DONNÉES

Nom:..

Adresse:...

Code postal:...

Localité:..

Téléphone:..

Fax:..

E-mail:..

DESCRIPTION DU PROBLÈME

....

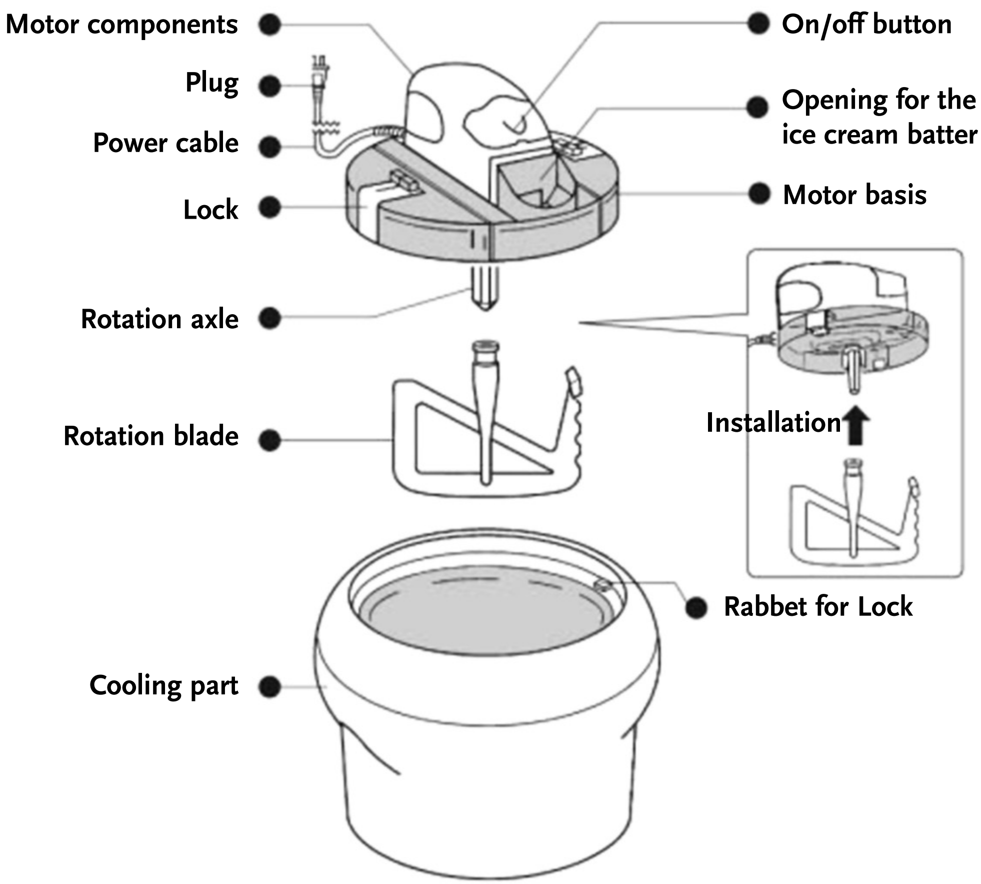
....

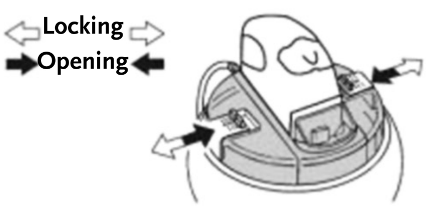
....

....

Pour garantir un règlement rapide, nous vous conseillons de vous servir du même formulaire que vous trouverez sur notre site web : www.montiss.com. À l'aide du formulaire de service que vous aurez rempli, nous prendrons contact avec vous sous les plus brefs délais.

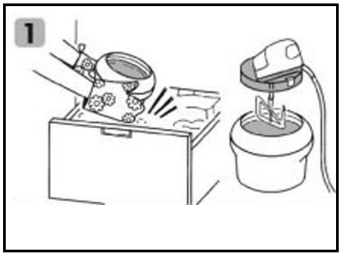
Adresse postale : Van den Berg Products BV, Platinawerf 20f, 6641 TL Beuningen, Pays-Bas
Fax: (+31) 24 345 44 29


Motor components
Plug
Power cable
Lock
Rotation axle
Rotation blade
Cooling part
On/off button
Opening for the ice cream batter
Motor basis
Installation
Rabbet for Lock

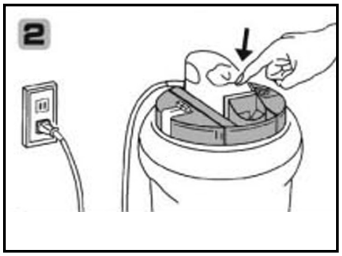

Locking
Opening

The use

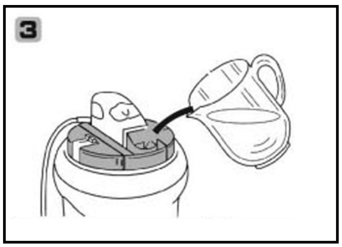
1 Place the cooling part for at least 18 hours in the freezer before use. After that the cooling part is ready for use. Place the cooling part in the ice cream maker. Always take care that you pick up the cooling part with a dry cloth. Contact with the cooling part with your (wet) hands may result in your hands sticking to the cooling part. Should this happen then hold your hands under warm water.



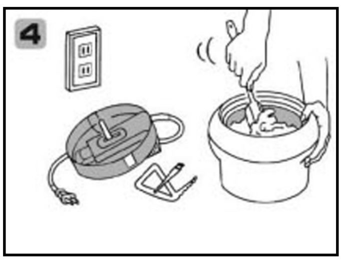
2. Now put the plug into the wall socket and press the on/off button. The motor of the ice cream maker will now start to turn. (2)



3. When the engine is running, pour the ice cream batter in the intended opening of the ice cream maker. (see recipes elsewhere in these directions for use). For the best result you must cool the ice cream batter in the refrigerator for a half to a full hour before use. (3)



4. Now let the machine turn for approximately 20 minutes, depending on the recipe possibly longer.
5. Take the plug from the wall socket; when the ice cream maker is ready. Open the device and take the cooling part from the device. Now place the cooling part in the freezer for approximately 15 minutes or longer if this is indicated in the recipe.
6. The ice cream is now ready for consumption. Take the ice cream out of the bowl with a plastic spoon (Note: the use of an iron spoon may damage the inside of the bowl). (4)



7. The ice cream that remains in the cooling part can be kept in the freezer for a number of days. However, you should cover the cooling part with cellophane plastic.

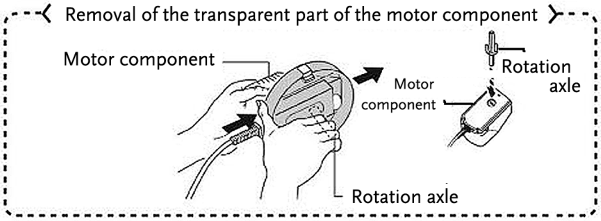
Important

1. This device is only intended for domestic use.
2. Only use the device as is described in these directions for use.
3. Do not use this device when the power cable or the plug is damaged, if the device has fallen, or has been damaged in another manner.
4. Keep the power cable away from hot surfaces.
5. Always place the ice cream maker in such a way that it is out of range of children.
6. Always place the ice cream maker on a hard, flat surface where it can not fall into the water or into another liquid, when you are going to use it.
7. Take the plug from the wall socket; when the power cable has become unusually hot by the use.
8. Take care that the device and the components are clean.

Maintenance



After the use of the ice cream maker you must wash the above-mentioned components in warm water. To prevent undesirable odours you can add some detergent to the water.



- Hold the motor component overarm with one hand. With your other hand you slide the motor component off the transparent part.
- The rotation axle now also comes loose.
- You can now wash the transparent part of the motor component.

- When you want to attach the transparent part to the motor component again, you must take care that the rotation axle is attached again simultaneously.
- The rotation axle must be locked, the middle slit of the rotation axle falls between the transparent part and the motor component.
- You can slide the whole into each other again.



The motor must not be immersed in water like the other components!
Clean the motor of the ice cream maker by means of a moist cloth.
Always first take the plug off the wall socket before you clean the motor.

Recipes

Lemon sorbet

Ingredients:

4 lemon juice - 200 gr sugar - 30 cl water

Method of preparation:

Grate the peel of 3 of the lemons and squeeze them all.
Allow the sugar to dissolve in the heated water and then add the shredded peel, which you have allowed to stew for 10 minutes.
After that you add the juice of all the lemons and let it cool down.
Pour the whole into the ice cream maker and turn approx. 35 minutes until it is ice cream. Place the whole after the preparation in the ice cream maker in the freezer for approximately half an hour.

Serving tips:

Put some balls in a flat champagne glass and sprinkle with shredded fresh mint.

Sorbet ice cream – pears

Ingredients:

2 sturdy, ripe eating pears
45 gr sugar
1 dl water
1/1 tablespoonfuls of lemon juice

Preparation:

Peel the pears and puree the pulp with the hand blender.
Boil 1 dl water with the sugar. Let it boil until the sugar is entirely dissolved. Let the sugar syrup cool down a little.
Stir the lemon juice and the sugar syrup through the pear puree.
Put the mixture into the ice cream maker and turn for approx. 35 minutes until it is ice cream.
After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Sorbet ice cream – strawberries

Ingredients:

300 gr strawberries
60 gr sugar
1 dl water
1/2 tablespoonfuls of lemon juice

Preparation:

Clean the strawberries and remove the sepals. Puree the pulp with the hand blender.
Boil 1 dl water with the sugar. Let it boil until the sugar is entirely dissolved. Let the sugar syrup cool down a little.
Stir the lemon juice and the sugar syrup through the strawberry puree.
Put the mixture into the ice cream maker and turn approx. 35 minutes until it is ice cream.
After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Sorbet of avocado with crab

Ingredients:

50 gr crab meat
125 cc water
very ripe avocados
1/2 soupspoon of shallot vinegar
pinch of celery salt, salt and pepper

Preparation:

Scoop out the avocados and keep the peel.
Cut the pulp and mix it with 75 gr. of the crab meat and the other ingredients.
Blend this mass for approximately 30 seconds and then turn it into ice cream in the ice cream maker in approx. 35 minutes.
After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour. Serve it in the peel, which has been rubbed on the inside with a few drops of shallot vinegar.
Garnish it with a few fine bits of crab meat.

Sorbet of smoked salmon

Ingredients:

60 gr smoked salmon
125 cc whipped cream
1 shallot
pinch of pepper

Preparation:

Shred the shallot; keep a part of it for the garnishing. Cut the salmon. Blend all the ingredients together for approximately 30 seconds and then turn it into ice cream in the ice cream maker in approx. 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour. Garnish it with the shredded shallot and serve it with a glass of ice-cold vodka.

Remark:

This recipe may sound weird, but in a total menu it may offer a welcome addition. The ice cream, made according to these recipes, can serve as an aperitif (even on toast) or as entremets to neutralize the palate and can of course also be taken to your own taste.

Fried mushrooms with tomato sorbet

Ingredients:

1 package of strained tomatoes of 400 gram
1 twig of rosemary
125 gr grape sugar
2 teaspoonfuls of lime juice
1-2 drops of Tabasco
salt, pepper
oil for the frying
6 white mushrooms
60 gram self-rising flour
1/2 egg
2 tablespoonfuls of water
2 teaspoonfuls of coriander

Preparation:

Boil the strained tomatoes with the rosemary.
Dissolve the grape sugar in 1 dl boiling water. Add this sugar water to the strained tomatoes and boil it again.
Add the lime juice, the Tabasco, the salt and the pepper to taste. Allow the mixture to cool down. Turn the tomato mixture into fine sorbet ice cream in the ice cream maker in 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.
Heat the oil in a frying pan or spacious casserole up to 180 degrees C. Brush the mushrooms clean. Put the self-rising flour in a bowl and add the half beaten egg. Add the water spoon by spoon and stir into a smooth batter. Cut the coriander fine and stir this through the batter.
Dip the mushrooms in the batter one by one, drain them all

well and carefully place them in the hot oil.
Fry the mushrooms ready and golden brown in 2 minutes, drain them and serve them with the tomato sorbet. Garnish it with a twig of coriander.

CREAM ICE

Ingredients:

1.25 dl. Milk
1.25 dl. whipped cream
1 split vanilla pod
3 egg yolks
45 gram sugar

Preparation:

Boil the milk with whipped cream and the vanilla pod and after that let the whole cool down. Beat the yolks with the sugar until thick and yellow. Scrape the marrow from the vanilla pod and add to the milk. Heat until it boils and then beat the yolks in. Turn into cream ice in the ice cream maker in approx. 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Pistachio ice cream

Ingredients:

125ml whole milk
50 gr sugar
1 egg
75 gr. shelled pistachio nuts
225 gr. whipped cream
1 teaspoonful of vanilla essence

Preparation:

Heat the milk in a pan.
Beat the eggs loose in a separate bowl together with the sugar.
Slowly pour the heated milk in the egg-and-sugar mixture while stirring.
Pour this whole back into the pan and heat the mixture, meanwhile firmly stirring, until it begins to thicken.

But do NOT let the mixture boil!
Allow the mixture to cool down to room temperature.
Stir the whipped cream and vanilla essence through and put it away in the refrigerator.
Let the ice cream maker turn for 30 to 40 minutes. When the ice cream is being turned in the ice cream maker, add the chopped pistachio nuts through the filling opening. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Lemon cream ice

Ingredients:

1/8 l. whipped cream
1/8 l. whole milk
2 egg yolks
100 gr sugar
1 teaspoonful of grated lemon peel

Preparation:

Boil the whipped cream with the milk, add sugar. Stir the egg yolks loose and add some of the heated cream mixture.
Stir this thoroughly and then put it back in the cream mixture in the pan and cook the whole in a bain-marie while stirring (with whisk) heat up until it is thin custard.
Now add the shredded lemon rind. Let the whole cool down in the refrigerator. After the cooling down you can let the mixture turn in the ice cream maker for approximately 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Strawberry ice cream

Ingredients:

150 gr. fresh strawberries
60 gr. fine granulated sugar
1 egg yolk
1/2 tablespoonful of lemon juice
1 1/2 dl. whole milk
3/4 dl. whipped cream

Preparation:

Wash the strawberries and remove the sepals.
Puree them together with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolk until frothy with the sugar.
Beat the whipped cream until almost stiff. Mix the strawberry mixture with the beaten whipped cream and the egg yolks.
See to it that the whole is thoroughly blended.
Put the mixture into the ice cream maker and let it turn for 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Banana ice cream

Ingredients:

150 gr ripe bananas
65 gr. fine granulated sugar
juice of a small lemon
1 egg yolk
1/2 dl. whipped cream
1 1/2 dl. whole milk

Preparation:

Puree the bananas together with the egg yolk, the sugar and the lemon juice. Stir the banana puree well through the whipped cream and the milk (so do not whip the cream).
Put the mixture into the ice cream maker and let it turn for 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Cappuccino ice cream

Ingredients:

6 egg yolks
125 ml whole milk
75 ml whipped cream
30 gr castor sugar
5 gr vanilla sugar
1 bag of Nescafe instant cappuccino
1/2 bar of plain chocolate

Preparation:

Whip the egg yolks, the sugar and the vanilla sugar lightly and until frothy. Add the milk while stirring. Whip the whipped cream until almost stiff. Mix the beaten whipped cream with the rest of the ingredients.
Add the bag (or two) of Cappuccino. Grind the bar of chocolate in the food processor and then add the small bits to the mixture. The mixture then goes into the ice cream maker for 30 to 40 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Plum ice cream

Ingredients:

125 gr dried plums
0.5 l. strong tea
100 gr fresh cheese
100 gr cream
100 gr grits sugar

To serve:

Plums on Armagnac and fresh mint leaves.
1 bag of vanilla sugar

Preparation:

Allow the plums to soak for several hours in the lukewarm tea. Then let them boil for 20 minutes in the same tea. Let it drain and cool down, remove the stones. Puree the plums in the blender and then mix it with the fresh cheese and the cream, add the sugar and the vanilla sugar.
Let the mixture cool down in the refrigerator and then pour it into the ice cream maker and turn it for approx. 35 minutes into ice cream.
After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour. Serve the ice cream in bowls with possibly some plums in Armagnac. You might garnish it with fresh mint leaves and almond curls.

Cranberry ice cream

Ingredients:

1 pot of cranberries (350 g)
4 dl carbonated mineral water
50 gr castor sugar

Preparation:

Mix the cranberries, the mineral water and the white castor sugar and puree this to a smooth mixture. You can strain it if you like. Turn it into ice cream in the ice cream maker in approx. 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Mocha ice cream

Ingredients:

20 g. espresso coffee beans
2 3/4 dl. cream
125 g. chopped plain chocolate
90 g. castor sugar
3 egg yolks
1 1/4 dl. milk

Preparation:

Stir the coffee beans and cream on a moderate fire until the mixture begins to boil. Add the chocolate.
Take the pan off the fire and wait a minute before stirring. Mix the sugar and egg yolks in a bowl, beat until the mixture becomes a little thicker and then beat the milk through. Slowly add the coffee mixture and beat everything until smooth.
Strain the coffee beans from the mixture. Then put the mixture in a pan on a low fire and stir until it is thick. Now let it cool down well. Put it into the ice cream maker and let it turn for 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Soy ice cream

Ingredients:

2 1/2 egg yolks
75 gr sugar
1 1/2 dl soy milk
1 1/2 dl soy Cuisine (Alpro)
0.5 vanilla pod

Preparation:

Firmly beat the egg yolks with the sugar until yellow.
Boil the soy milk and Soy Cuisine together with the split vanilla pod and pour the boiling whole on to the whisked egg yolks. Stir on a low fire for 5 minutes. Allow the mixture to cool down well Pour the whole into the ice cream maker and turn it for 35 minutes until it is ice cream. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Chocolate soy ice cream

Ingredients:

75 gr chocolate
75 gr sugar
cocoa
4 egg yolks
2 tablespoonful of honey
0.5 l soy milk

Preparation:

Boil the Soy milk with the honey and chocolate.
Beat the egg yolks with sugar until they look light yellow.
Pour the boiling milk on to the beaten egg yolks and stir the whole until smooth. Let it cool down and pour it into the ice cream maker. Turn it then to ice cream in approx. 35 minutes After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.
Before serving you sprinkle some cocoa over it.

Strawberry soy ice cream

Ingredients:

150 gr strawberries
75 gr sugar
4 egg yolks
2 tablespoonfuls of honey
0.5 l soy milk

Preparation:

Boil the Soy milk with the honey.
Puree the strawberries and add these to the mixture of soy milk and honey.
Beat the egg yolks with sugar until they look light yellow.
Pour the boiling milk on to the beaten egg yolks and stir the whole until smooth. Let it cool down and pour it into the ice cream maker. Then turn it to ice cream in 35 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.
Garnish with some bits of strawberry after preparation.

Ice cream of yoghurt with pears and Mocha sauce

Ingredients:

1 teaspoonful of lemon juice
200 gr. eating pears, cleaned and cut in cubes
40 gr sugar
50 ml whipped cream
90 ml yoghurt
For the garnishing:
1 teaspoonful of shredded almonds
2 teaspoonful of mocha-caramel dessert sauce

Preparation:

Boil the pear with lemon juice for approximately 15 minutes.
Dissolve the sugar in it. Bind the pulp with a little cornflour or thickening. It must become as thick as applesauce. For it depends on the ripeness of the pears how thick the pulp is after cooking. Then let the whole cool down.
Stir the yoghurt through the pulp. Whisk the whipped cream

stiff and stir it through the pulp. After that pour it into the ice cream maker and let it turn for 35 to 40 minutes. After the preparation in the ice cream maker you put the whole in the freezer for approximately half an hour.

Serving:

Divide the ice cream over 4 small plates with the ball scoop. Pour mocha sauce and sprinkle almonds over it.

Mango yoghurt ice cream

Ingredients:

1 large mango
1 passion fruit
15 ml. fresh orange juice
0.5 tablespoonful of lemon juice,
grated peel of 0.5 lemon
0.5 tablespoonful of sugar
2 1/2 dl. yoghurt
fresh basil

Preparation:

Peel 1 mango and cut this in pieces. Puree the mango with the content of the passion fruit, the orange juice and lemon juice, the shredded lemon rind, sugar and yoghurt.
Turn the mixture in the ice cream maker to ice cream Puree half of the other mango and cut the rest in slices. After the preparation in the ice cream maker you put it in the freezer for approximately half an hour.
Garnish the ice cream, with a spoonful of mango puree, mango slices and a leave of basil.

Yoghurt ice cream with forest fruit

Ingredients:

150 ml skim yoghurt
100 ml cream
50 gr granulated sugar
50 ml forest fruit sauce
Juice of half a lemon

Preparation:

Thoroughly blend all the ingredients together and let it turn in the ice cream maker in approx. 35 minutes, until you get a good cream ice consistency. After the preparation in the ice cream maker you put it in the freezer for approximately half an hour.

Basic recipe yoghurt ice cream

Ingredients:

350 gr whole (Turkish) yoghurt
50 gr whole milk
90 gr. fine granulated sugar
15 gr grape sugar
15 gr skim milk powder

Preparation:

Dissolve the sugar, grape sugar and skim milk powder in a pan in which the milk is heated. Then let the whole cool down. Stir the yoghurt through thoroughly. Pour the whole in the ice cream maker and turn it in approx. 35 minutes until ice cream. (If you like a milder result you can add 100 gr loosely beaten cream before freezing). After the preparation in the ice cream maker you put it in the freezer for approximately half an hour.

DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE:



1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

YOUR GUARANTEE CARD

This guarantee card covers your device for a period of 24 months as from the date of purchase as to service charges and replacement of parts on condition that you have used the device correctly as described in the directions for use. This guarantee card does not prejudice the national legislation that may exist in the country of purchase in the field of guarantee obligations. Guarantee is granted and parts are available in all countries where the product is officially sold.

This device is only intended for domestic use. Damage and / or malfunctions by industrial use are excluded from guarantee.

You can not make use of the guarantee if:

- You do not possess a valid proof of purchase or this has been changed or made illegible in any way;
- The service form has not been filled in clearly and completely;
- The model or serial number on the product has been changed, removed, deleted or made illegible;
- Repairs have been executed by unauthorized repair workshops or

unauthorized persons:
- The damage can be blamed on a cause that is alien to the device, such as: fire damage, water damage, transport damage, atmospheric discharges, insufficient or improper maintenance;
- The device requires adjustments to let it function in another country than for which it has been designed, approved, released and produced, as well as if a defect occurs as a result of such a change and/or adjustment.
- The device has not been used according to the directions for use that are supplied with the product.

Should your device not function properly despite our careful quality control, then you can appeal to our service. To appeal to our service we request you to send us a clearly completed service form.

For us to be able to guarantee a quick settlement, we advise you to use the service form at our website: www.montiss.com. Going by your service form we shall contact you as soon as possible.

To prevent any inconveniences, we advise you to carefully read the directions for use prior to contacting us.

SERVICE FORM VAN DEN BERG PRODUCTS BV

Unfortunately we can NOT handle any service forms that have been completed unclearly or partly. Therefore please always fill in the service form as clearly and completely as possible!

THE PRODUCT

Article number: KIM5405M, KIM5405MB

Article description: Montiss Ice Cream Maker

Shop of purchase:..

Date of purchase:..

YOUR DATA

Name:..

Address:..

Postal code:..

City:..

Telephone:..

Fax:..

E-mail:..

DESCRIPTION OF THE PROBLEM

....

....

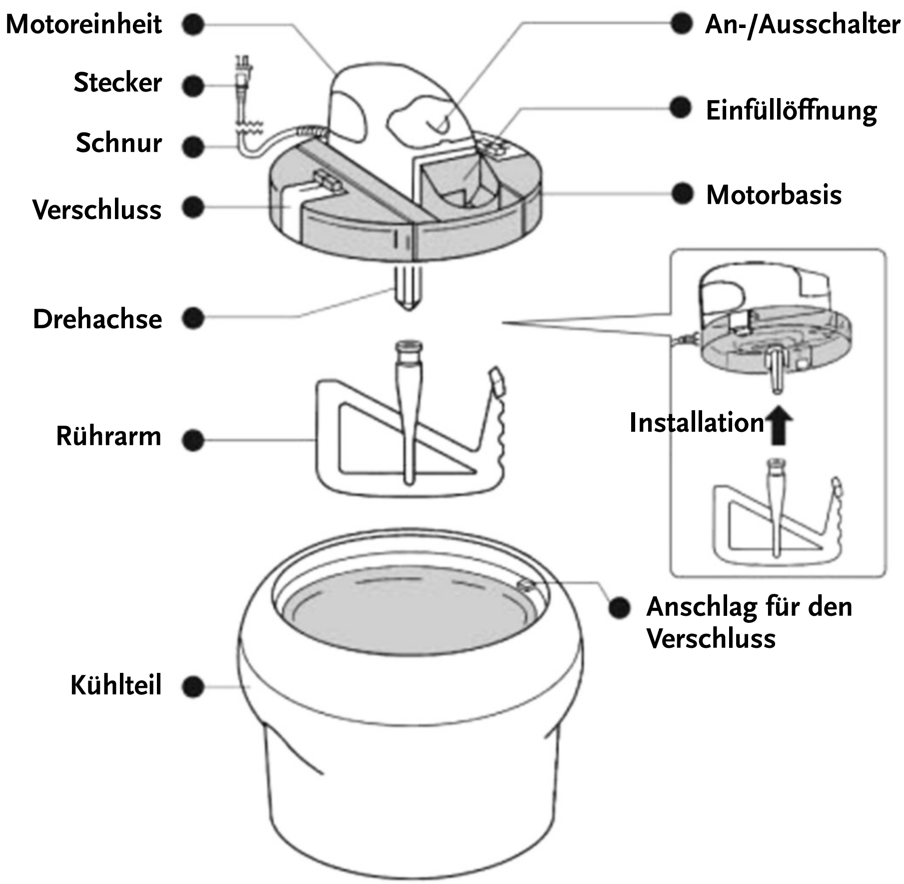
....

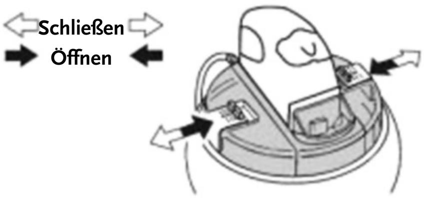
....

....

For us to be able to guarantee a rapid settlement, we advise you to use the same form on our website www.montiss.com. Going by the service form you have completed we shall contact you as soon as possible.

Postal address: Van den Berg Products BV, Platinawerf 20f, 6641 TL Beuningen,
The Netherlands
Fax: (+31) 24 345 44 29


Motoreinheit
Stecker
Schnur
Verschluss
Drehachse
Rührarm
Kühlteil
An-/Ausschalter
Einfüllöffnung
Motorbasis
Installation
Anschlag für den Verschluss


Schließen
Öffnen

Gebrauch

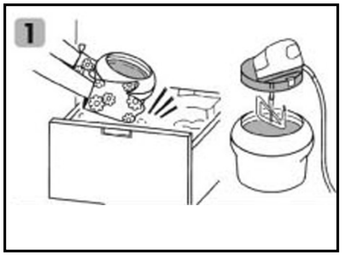
1 Stellen Sie vor der Inbetriebnahme das Kühlteil mindestens 18 Stunden in den Gefrierschrank. Danach ist das Kühlteil bereit für den Gebrauch. Montieren Sie das Kühlteil in die Eismaschine. Achten Sie darauf, dass Sie das Kühlteil immer mit einem trockenen Tuch anfassen. Falls Ihre (nassen) Hände in Kontakt mit dem Kühlteil kommen, kann dies dazu führen, dass Ihre Hände am Kühlteil festkleben. Sollte dieser Fall eintreten, dann halten Sie Ihre Hände unter warmes Wasser.

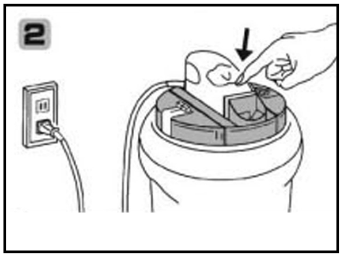
2. Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie den An- /Ausschalter ein. Der Motor der Eismaschine setzt sich in Gang. (2)

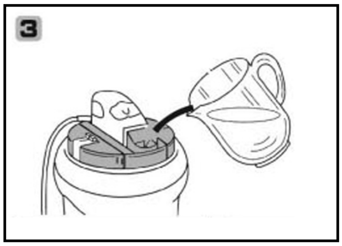
3. Gießen Sie bei laufendem Motor die vorbereitete Mischung in die hierfür bestimmte Öffnung in der Eismaschine (siehe die Rezepte an anderer Stelle in dieser Gebrauchsanleitung). Für ein optimales Resultat müssen Sie die Mischung vor dem Gebrauch eine halbe bis eine ganze Stunde lang im Kühlschrank kühlen. (3)

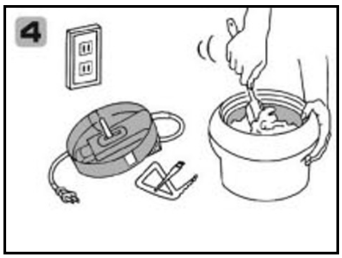
4. Lassen Sie die Maschine nun ungefähr 20 Minuten lang laufen; je nach Rezept eventuell länger.

5. Wenn die Eismaschine fertig ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie das Kühlteil heraus. Stellen Sie das Kühlteil nun für ungefähr 15 Minuten in den Gefrierschrank, eventuell länger, falls dies im Rezept so angegeben ist.









6. Das Eis ist nun fertig für den Verzehr. Schöpfen Sie das Eis mit einem Plastiklöffel aus der Schüssel (Achtung: bei Verwendung eines Löffels aus Metall kann die Innenseite der Schüssel beschädigt werden!). (4)
7. Das übrige Eis im Kühlteil kann einige Tage im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Decken Sie aber das Kühlteil mit Cellophanplastik ab.

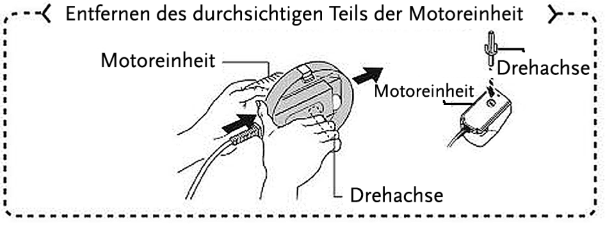
Wichtig

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Betrieb gedacht.
2. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich gemäß den Beschreibungen in der vorliegenden Gebrauchsanleitung.
3. Im Falle einer Beschädigung von Netzkabel oder Netzstecker, eines Sturzes oder anderweitigen Beschädigung des Gerätes dürfen Sie dieses nicht mehr verwenden.
4. Bringen Sie das Kabel niemals in die Nähe von heißen Oberflächen.
5. Stellen Sie die Eismaschine immer so auf, dass sie sich außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
6. Stellen Sie die Eismaschine während des Betriebs immer auf einen harten, flachen Untergrund, von dem das Gerät nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit fallen kann.
7. Sollte das Kabel während des Betriebs ungewöhnlich heiß werden, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und alle seine Einzelteile und Einheiten sauber sind.

Wartung



Nach dem Betrieb der Eismaschine müssen Sie die obenstehenden Einzelteile und Einheiten in warmem Wasser waschen. Um unerwünschte Gerüche zu vermeiden, können Sie dem Wasser ein Geschirrspülmittel beifügen.



- Halten Sie die Motoreinheit mit einer Hand von oben fest. Schieben Sie dann mit der zweiten Hand die Motoreinheit weg vom durchsichtigen Teil.
- Dadurch löst sich auch die Drehachse.
- Jetzt können Sie den durchsichtigen Teil der Motoreinheit waschen.
- Wenn Sie den durchsichtigen Teil wieder an der Motoreinheit befestigen wollen, müssen Sie darauf achten, dass die Drehachse gleichzeitig wieder befestigt wird.
- Die Drehachse muss gut gesichert sein: die mittlere Nut/Rinne der Drehachse muss zwischen dem durchsichtigen Teil und der Motoreinheit liegen.



Jetzt können Sie das Ganze wieder ineinander schieben.
Der Motor darf, anders als die übrigen Einheiten, auf keinen Fall ins Wasser getaucht werden! Reinigen Sie den Motor der Eismaschine mit Hilfe eines feuchten Tuches. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motors immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.

Rezepte

Zitronensorbet

Zutaten:

4 Zitronen - 200 gr Zucker - 30 cl Wasser

Zubereitung:

Reiben Sie die Schale von drei Zitronen und pressen Sie die Zitronen aus.
Lösen Sie den Zucker im aufgewärmten Wasser auf und geben Sie die geriebene Zitronenschale dann hinzu, nachdem Sie diese 10 Minuten haben ziehen lassen.
Fügen Sie dann den Saft aller Zitronen hinzu und lassen Sie das Ganze abkühlen.
Gießen Sie die abgekühlte Flüssigkeit in die Eismaschine und lassen Sie die Maschine etwa 35 Minuten laufen, bis die Masse zu Eis geworden ist. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine etwa eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Tipps zum Servieren:

Geben Sie einige kleine Eiskugeln in ein flaches Champagnerglas und bestreuen Sie sie mit gehackten frischen Blättchen Minze.

Sorbeteis – Birnen

Zutaten:

2 feste, reife Handbirnen
45 gr Zucker
1 dl Wasser
1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Birnen schälen und das Fruchtfleisch mit einem Stabmixer pürieren.
Bringen Sie 1 dl Wasser zusammen mit dem Zucker zum Kochen. Dies kochen lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Lassen Sie den Zuckersirup dann ein wenig abkühlen.

Rühren Sie dann den Zitronensaft und den Zuckersirup in das Birnenpüree ein.
Schöpfen Sie die Mischung in die Eismaschine und lassen Sie diese ca. 35 Minuten laufen, bis die Masse zu Eis geworden ist.
Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Sorbeteis – Erdbeeren

Zutaten:

300 gr Erdbeeren
60 gr Zucker
1 dl Wasser
1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren sauber machen und entkelchen. Das Fruchtfleisch mit einem Stabmixer pürieren.
Bringen Sie 1 dl Wasser zusammen mit dem Zucker zum Kochen. Lassen Sie die Masse kochen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Lassen Sie den Zuckersirup dann ein wenig abkühlen.
Rühren Sie den Zitronensaft und den Zuckersirup in das Erdbeerpüree ein.
Schöpfen Sie die Mischung in die Eismaschine und lassen Sie diese ca. 35 Minuten laufen, bis die Masse zu Eis geworden ist.
Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Sorbet von Avocado mit Hummer

Zutaten:

50 gr Hummerfleisch
125 cc Wasser
sehr reife Avocados
1/2 Suppenlöffel Schalottenessig
eine Messerspitze Selleriesalz, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Nehmen Sie das Fruchtfleisch aus den Avocados und bewahren Sie die Schale auf.

Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit 75 gr des Hummerfleisches sowie den übrigen Zutaten mischen.
Diese Masse ungefähr 30 Sekunden lang mixen und anschließend in circa 35 Minuten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank. In der Schale servieren, diese zuvor an der Innenseite mit einigen Tropfen Schalottenessig einreiben.
Garnieren mit einigen schönen Stückchen Hummerfleisch.

Sorbet von geräuchertem Lachs

Zutaten:

60 gr geräucherter Lachs
125 cc Sahne
1 Schalotte
Messerspitze Pfeffer

Zubereitung:

Schneiden Sie die Schalotte klein, bewahren Sie einen Teil davon auf für die Garnierung. Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten zusammen geben und ungefähr 30 Sekunden mixen. Anschließend in circa 35 Minuten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank. Garnieren Sie das Ganze mit der geschnittenen Schalotte und servieren Sie es mit einem Gläschen eiskalten Wodka.

Anmerkung:

Dieses Rezept mag Ihnen seltsam erscheinen, doch in einem kompletten Menü kann es für eine willkommene Abwechslung sorgen. Das nach diesen Rezepten hergestellte Eis kann als appetitanregendes Vorgericht (auch auf Toast) oder als Zwischengericht dienen, um die Geschmacksnerven zu neutralisieren. Andere Anwendungen sind selbstverständlich auch möglich.

Fritierte Champignons mit Tomatensorbet

Zutaten:

1 Päckchen passierte Tomaten à 400 gr
1 Zweig Rosmarin
125 gr Traubenzucker
2 TL Limonensaft
1-2 Tropfen Tabasco
Salz, Pfeffer
Fritieröl
6 weiße Champignons
60 gr backfertiges Mehl
1/2 Ei
2 EL Wasser
2 TL Koriander

Zubereitung:

Bringen Sie die passierten Tomaten zusammen mit dem Rosmarin zum Kochen.
Lösen Sie den Traubenzucker in 1 dl kochend heißem Wasser auf. Geben Sie dieses Zuckerwasser zu den passierten Tomaten hinzu und bringen Sie das Ganze erneut zum Kochen.
Fügen Sie dann Limonensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu. Lassen Sie die Mischung abkühlen.
Verarbeiten Sie die Tomatenmischung in 35 Minuten in der Eismaschine zu schönem Sorbeteis. Stellen Sie das Ganze nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank..
Erhitzen Sie das Öl in einer Friteuse oder einer großen Bratpfanne auf 180 Grad Celsius. Säubern Sie die Champignons mit einer Bürste. Geben Sie das backfertige Mehl in eine Schüssel und fügen Sie das halbe geschlagene Ei hinzu. Geben Sie dann das Wasser löffelweise hinein und rühren Sie das Ganze zu einer glatten Masse. Schneiden Sie den Koriander klein und rühren Sie diesen hinein.
Tauchen Sie die Champignons einzeln in die Masse ein, lassen Sie sie jeweils gut abtropfen und legen Sie sie dann vorsichtig in das heiße Öl.

Fritieren Sie die Champignons in 2 Minuten gar und goldbraun, lassen Sie sie dann abtropfen und servieren Sie sie mit dem Tomatensorbet. Garnieren Sie das Ganze mit einem Zweig Koriander.

SAHNEEIS

Zutaten:

1,25 dl Milch
1,25 dl Sahne
1 aufgeschnittene Vanilleschote
3 Eigelb
45 gr Zucker

Zubereitung:

Die Milch mit der Sahne und der Vanilleschote zum Kochen bringen und danach ganz abkühlen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer dicken und weißen Masse schlagen. Das Mark aus der Vanilleschote schaben und in die Milch geben. Dies bis zum Kochen erwärmen und dann das Eigelb hinzugeben und einquirlen. In der Eismaschine in circa 35 Minuten zu Sahneeis verarbeiten. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Pistazieneis

Zutaten:

125 ml Vollmilch
50 gr Zucker
1 Ei
75 gr geschälte Pistazien
225 gr Sahne
1 TL Vanilleessenz

Zubereitung:

Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf.
Schlagen Sie die Eier zusammen mit dem Zucker in einer separaten Schüssel.
Schenken Sie die warme Milch unter Rühren langsam in die Ei-

Zucker-Mischung.
Gießen Sie diese Mischung dann wieder in den Topf zurück und erwärmen Sie sie, kräftig rührend, bis die Masse beginnt einzudicken.
Lassen Sie die Mischung dabei NICHT kochen!
Lassen Sie die Masse dann abkühlen bis auf Zimmertemperatur.
Ziehen Sie die Sahne und die Vanilleessenz unter die Masse und stellen Sie das Ganze in den Kühlschrank.
Lassen Sie die Eismaschine 30 bis 40 Minuten laufen. Während der Eisherstellung in der Eismaschine die gehackten Pistazien durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Stellen Sie das Ganze nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Zitronensahneeis

Zutaten:

1/8 l Sahne
1/8 l Vollmilch
2 Eigelb
100 gr Zucker
1 TL geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Die Sahne zusammen mit der Milch kochen, den Zucker hinzufügen. Schlagen Sie das Eigelb und geben Sie ein wenig von der warmen Sahnemischung hinzu.
Mischen Sie dies kräftig und geben Sie es anschließend zurück in die Sahnemischung im kleinen Topf. Kochen Sie sodann das Ganze unter Rühren (mit dem Schneebesen) im Wasserbad zu einem flüssigen Pudding.
Geben Sie dann die geriebene Zitronenschale hinzu. Lassen Sie die Masse im Kühlschrank abkühlen. Nach dem Abkühlen können Sie sie in der Eismaschine verarbeiten, dies dauert ungefähr 35 Minuten. Stellen Sie das Ganze nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Erdbeereis

Zutaten:

150 gr frische Erdbeeren
60 gr feiner Kristallzucker
1 Eigelb
1/2 EL Zitronensaft
1 1/2 dl Vollmilch
3/4 dl Sahne

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und entkelchen.
Pürieren Sie die Erdbeeren zusammen mit dem Zitronensaft und der Milch. Schlagen Sie das Eigelb zusammen mit dem Zucker zu Schaum.
Schlagen Sie die Sahne beinahe steif. Vermischen Sie die Erdbeermischung mit der geschlagenen Sahne und dem Eigelb. Sorgen Sie dafür, dass das Ganze gut gemischt ist.
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine und lassen Sie diese 35 Minuten lang laufen. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Bananeneis

Zutaten:

150 gr reife Bananen
65 gr feiner Kristallzucker
Saft einer kleinen Zitrone
1 Eigelb
1/2 dl Sahne
1 1/2 dl Vollmilch

Zubereitung:

Pürieren Sie die Bananen zusammen mit dem Eigelb, dem Zucker und dem Zitronensaft. Rühren Sie das Bananenpüree gut in die Sahne und die Milch (die Sahne wird also nicht geschlagen).
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine und lassen Sie diese 35 Minuten laufen. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Cappuccinoeis

Zutaten:

6 Eigelb
125 ml Vollmilch
75 ml Sahne
30 gr weißen Farinzucker
5 gr Vanillezucker
1 Päckchen Nescafe Instantcappuccino
1/2 Tafel Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Schlagen Sie das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker leicht und schaumig. Geben Sie unter Rühren die Milch hinzu. Schlagen Sie die Sahne, bis sie beinahe steif ist. Mischen Sie die geschlagene Sahne mit dem Rest der Zutaten.
Geben Sie ein (oder zwei) Päckchen Cappuccino hinzu. Zermahlen Sie die Tafel Schokolade in der Küchenmaschine und geben Sie die kleinen Stückchen anschließend zur Mischung hinzu. Diese geben Sie dann für 30 bis 40 Minuten in die Eismaschine. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Pflaumeneis

Zutaten:

125 gr getrocknete Pflaumen
0,5 l starken Tee
100 gr Frischkäse
100 gr Sahne
100 gr Streuzucker

Zum Servieren:

Pflaumen auf Armagnac und frische Minzeblättchen.
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Die Pflaumen einige Stunden im lauwarmen Tee weichen lassen.
Anschließend 20 Minuten im selben Tee kochen lassen.
Abtropfen und abkühlen lassen, die Kerne entfernen. Pürieren

Sie die Pflaumen im Mixer und mischen Sie sie dann mit dem Frischkäse und der Sahne. Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu.
Lassen Sie die Masse im Kühlschrank abkühlen und gießen Sie diese danach in die Eismaschine und verarbeiten Sie sie in circa 35 Minuten zu Eis.
Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank. Servieren Sie das Eis in Schälchen, eventuell mit Pflaumen auf Armagnac. Dekorieren Sie eventuell mit frischen Minzeblättchen und Mandelkringeln.

Cranberryeis

Zutaten:

1 Glas Cranberries (350 g)
4 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
50 gr weißen Farinzucker

Zubereitung:

Mischen Sie die Cranberries, das Mineralwasser und den weißen Farinzucker und pürieren Sie dies zu einer glatten Masse. Nötigenfalls können Sie die Masse auch sieben. Verarbeiten Sie die Masse dann in einer Eismaschine in circa 35 Minuten zu Eis. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Mokkaeis

Zutaten:

20 gr Espresso Kaffeebohnen
2 3/4 dl Sahne
125 gr gehackte Zartbitterschokolade
90 gr Farinzucker
3 Eigelb
1 1/4 dl Milch

Zubereitung:

Rühren Sie die Kaffeebohnen und die Sahne bei mäßiger Hitze, bis die Mischung beginnt zu kochen. Geben Sie dann die Schokolade hinzu.

Nehmen Sie den Topf vom Feuer und warten Sie eine Minute, bevor Sie wieder beginnen zu rühren. Mischen Sie den Zucker und das Eigelb in einer Schüssel, schlagen Sie die Mischung, bis diese etwas dicker ist und ziehen Sie dann die Milch darunter. Geben Sie langsam die Kaffeemischung dazu und schlagen Sie alles zu einem glatten Teig. Sieben Sie die Kaffeebohnen aus der Masse heraus. Geben Sie die Masse anschließend in einen Topf und rühren Sie sie bei kleiner Hitze, bis sie dick wird. Lassen Sie das Ganze dann gut abkühlen. Geben Sie die abgekühlte Masse in eine Eismaschine und lassen Sie diese 35 Minuten laufen. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Sojaeis

Zutaten:

2 1/2 Eigelb
75 gr Zucker
1 1/2 dl Sojamilch
1 1/2 dl Soja Cuisine (Alpro)
0,5 Vanilleschote

Zubereitung:

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker zu einer Masse. Kochen Sie die Sojamilch und die Soja Cuisine zusammen mit der halbierten Vanilleschote und gießen Sie die kochende Masse über das geschlagene Eigelb. Rühren Sie das Ganze auf kleiner Flamme 5 Minuten lang. Lassen Sie die Masse gut abkühlen.

Gießen Sie sie anschließend in die Eismaschine und verarbeiten Sie sie in 35 Minuten zu Eis. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Schokoladensojaeis

Zutaten:

75 gr Schokolade
75 gr Zucker
Kakao
4 Eigelb
2 EL Honig
0,5 l Sojamilch

Zubereitung:

Kochen Sie die Sojamilch mit dem Honig und der Schokolade.
Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker, bis die Masse hellgelb aussieht.
Gießen Sie die kochende Milch über das geschlagene Eigelb und rühren Sie das Ganze zu einer glatten Masse. Lassen Sie diese abkühlen und geben Sie sie in die Eismaschine.
Verarbeiten Sie die Masse dann in circa 35 Minuten zu Eis.
Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.
Streuen Sie vor dem Servieren etwas Kakao darüber.

Erdbeersojaeis

Zutaten:

150 gr Erdbeeren
75 gr Zucker
4 Eigelb
2 EL Honig
0,5 l Sojamilch

Zubereitung:

Kochen Sie die Sojamilch mit dem Honig.
Pürieren Sie die Erdbeeren und geben Sie diese zu der Sojamilch-Honigmischung hinzu. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zu einer hellgelben Masse.
Gießen Sie die kochende Milch über das geschlagene Eigelb und rühren Sie das Ganze zu einer glatten Masse. Lassen Sie diese abkühlen und geben Sie sie in die Eismaschine.
Verarbeiten Sie die Masse dann in circa 35 Minuten zu Eis.

Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.
Vor der Zubereitung dekorieren mit Erdbeerstückchen.

Birnenjoghurteis mit Mokkasauce

Zutaten:

1 TL Zitronensaft
200 gr Handbirnen, gereinigt und gewürfelt
40 gr Zucker
50 ml Sahne
90 ml Joghurt
Für die Garnierung:
1 TL Mandelplättchen
2 TL Mokka-Caramel Dessertsauce

Zubereitung:

Die Birne mit dem Zitronensaft ungefähr 15 Minuten kochen. Darin den Zucker auflösen. Das Mus mit etwas Maizena (Speisestärke) oder Allesbinder binden. Das Ganze muss die Substanz von Apfelmus bekommen.
Die Dicke des Muses nach dem Kochen hängt nämlich von der Reife der Birnen ab. Lassen Sie das Ganze anschließend abkühlen.
Rühren Sie den Joghurt in das Mus ein. Schlagen Sie die Sahne steif und ziehen Sie diese unter das Mus. Gießen Sie das Ganze anschließend in die Eismaschine und lassen Sie diese 35-40 Minuten laufen. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Servieren:

Eis mit einem Eisportionierer auf 4 kleine Teller verteilen.
Die Mokkasauce darüber schenken und die Mandelplättchen darüber streuen.

Mangojoghurteis

Zutaten:

2 große Mangos
1 Passionsfrucht
15 ml frischen Orangensaft
0,5 EL Zitronensaft,
geriebene Schale von einer halben Zitrone
0,5 EL Zucker
2 1/2 dl Joghurt
frisches Basilikum

Zubereitung:

1 Mango schälen und in Stücke schneiden. Pürieren Sie die Mango zusammen mit dem Inneren der Passionsfrüchte, dem Orangen- und Zitronensaft, der geriebenen Zitronenschale, dem Zucker und dem Joghurt.
Verarbeiten Sie die Mischung in der Eismaschine zu Eis.
Pürieren Sie die Hälfte der anderen Mango und schneiden Sie den Rest in Scheiben. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.
Garnieren Sie das Eis mit einem Löffel Mangopüree, Mangoscheibchen und einem Blättchen Basilikum.

Joghurteis mit Waldfrüchten

Zutaten:

150 ml Magerjoghurt
100 ml Sahne
50 gr Kristallzucker
50 ml Waldfruchtsauce
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen und in der Eismaschine in circa 35 Minuten drehen lassen, bis die Masse eine gute Sahneeiskonsistenz erreicht. Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Basisrezept Joghurteis

Zutaten:

350 gr (türkischen) Volljoghurt
50 gr Vollmilch
90 gr feinen Kristallzucker
15 gr Traubenzucker
15 gr Magermilchpulver

Zubereitung:

Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf und lösen Sie darin den Zucker, den Traubenzucker und das Magermilchpulver auf. Lassen Sie das Ganze anschließend abkühlen.

Rühren Sie den Joghurt gut in die Masse ein. Gießen Sie das Ganze in die Eismaschine und verarbeiten Sie die Masse in circa 35 Minuten zu Eis. (Eventuell für ein milderes Resultat vor dem Einfrieren 100 gr sämig geschlagene Sahne hinzufügen).

Stellen Sie das Eis nach der Zubereitung in der Eismaschine ungefähr eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungssamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

IHR GARANTIEBEWEIS

Dieser Garantiebeweis deckt die Servicekosten und den Ersatz von Bestandteilen an Ihrem Gerät innerhalb von 24 Monaten ab dem Datum des Ankaufs unter der Voraussetzung ab, dass Sie das Gerät korrekt benutzt haben, wie dies in der Gebrauchsanweisung beschrieben steht. Dieser Garantiebeweis beeinträchtigt die nationale Gesetzgebung nicht, die eventuell im Land des Ankaufs bezüglich der Garantieverpflichtung gilt. Garantie wird gewährt und Ersatzteile sind verfügbar in allen Ländern, in denen das Produkt offiziell verkauft wird.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung im Haushalt bestimmt. Schäden und / oder Störungen aufgrund betriebsmäßiger Nutzung werden von der Garantie ausgeschlossen.

Sie können sich nicht auf die Garantie berufen, wenn:
- Sie keinen gültigen Ankaufsbeweis vorlegen können oder wenn dieser auf irgendeine Weise geändert oder unlesbar gemacht wurde;
- das Serviceformular nicht deutlich oder vollständig ausgefüllt wurde;
- die Modell- oder Seriennummer auf dem Produkt verändert, entfernt,

durchgestrichen oder unlesbar gemacht wurde;
- von dazu nicht autorisierten Reparaturwerkstätten oder dazu nicht befugten Personen Eingriffe vorgenommen worden sind;
- der Schaden aufgrund von Fremdeinwirkung auf das Gerät entstanden ist, wie u.a. durch Brandschaden, Wasserschaden, Transportschaden, atmosphärische Entladungen, ungenügende oder falsche Pflege;
- an dem Gerät Anpassungen erforderlich sind, damit es in einem anderen Land als dem, für das es entworfen, genehmigt, zugelassen und produziert wurde, funktionstüchtig ist, sowie wenn ein Defekt als Folge einer derartigen Veränderung und/oder Anpassung auftritt;
- das Gerat nicht entsprechend der Gebrauchsanweisung, die mit dem Produkt mitgeliefert wurde, benutzt worden ist.

Sollte trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle Ihr Gerät nicht zufrieden stellend funktionieren, können Sie sich auf unseren Service berufen. Wenn Sie unseren Service in Anspruch nehmen, bitten wir Sie, uns ein deutlich ausgefülltes Serviceformular zukommen zu lassen.

Eine schnelle Bearbeitung können wir Ihnen garantieren, wenn Sie von unserem Serviceformular auf unserer Website: www.montiss.com Gebrauch machen. Anhand Ihres Serviceformulars nehmen wir so schnell wie möglich Kontakt mit Ihnen auf.

Wir empfehlen Ihnen in jedem Fall, bei etwaigen Problemen erst die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen, ehe Sie sich an uns wenden.

SERVICEFORMULAR VAN DEN BERG PRODUCTS BV

Undeutlich oder unvollständig ausgefüllte Serviceformulare können von uns leider NICHT bearbeitet werden. Füllen Sie deshalb das Serviceformular immer so deutlich und vollständig wie möglich aus!

DAS PRODUKT

Artikelnummer: KIM5405M, KIM5405MB

Artikelumschreibung: Montiss Ice CreamMaker

Geschäft, in dem der Ankauf getätigt wurde:..

Ankaufsdatum:..

IHRE DATEN

Name:...

Adresse:..

PLZ:..

Ort:...

Telefon:...

Fax:...

E-Mail:..

UMSCHREIBUNG DES PROBLEMS

....

....

....

....

....

....

Um eine schnelle Bearbeitung garantieren zu können, empfehlen wir Ihnen, dasselbe Formular auf unserer Website www.montiss.com zu nutzen. Anhand des von Ihnen ausgefüllten Serviceformulars nehmen wir so schnell wie möglich Kontakt mit Ihnen auf.

Postadresse: Van den Berg Products BV, Platinawerf 20-f, NL - 6641 TL Beuningen, Niederlande
Fax: (+31) 24 345 44 29
Service Hot-Line Nummer: 0180-5195190, 14 Ct p/Min dt. Festnetz

Montiss

TECHNISCHE GEGEVENS
Modelnummer KIM5405M/KIM5405MB
220 – 240V
50 Hz, 7W

FICHE TECHNIQUE
Numéro de modèle KIM5405M/KIM5405MB
220 – 240V
50 Hz, 7W

TECHNICAL DETAILS
Model number KIM5405M/KIM5405MB
220 – 240V
50 Hz, 7W

TECHNISCHE ANGABEN
Modellnummer KIM5405M/KIM5405MB
220 – 240V
50 Hz, 7W

Montiss is een geregistreerd merk dat eigendom is van:
Van den Berg Products BV
Platinawerf 20F
6641 TL Beuningen
Nederland
www.vdbergproducts.com